

Schweiz, Waadt, Lavaux



Sélection Obrist "Vignoble en Terrasses" Lavaux Blanc AOC 2010

Rebsorte(n)	Gutedel (Chasselas)
Degustationsnotizen	
<i>Auge</i>	Strahlendes Blassgelb
<i>Nase</i>	Frische, zarte Aromen von Trauben und Früchten mit weissem Fruchtfleisch
<i>Gaumen</i>	Kräftiger Körper, mit typischem Charakter, harmonisch
<i>Finale</i>	Ausgewogen, mit langem Abgang
Gastronomie	Aperitifwein, jedoch auch ein ausgezeichnete Begleiter zu Fischterrinen, Seefischgerichten, weissem Fleisch, einer Käseplatte oder traditionellen Käsegerichten wie Fondue oder Raclette.
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	1 - 3 Jahre
Packaging	Karton zu 6 75 cl-Waadtländerflaschen, Drehverschluss
Terroir	Das Lavaux ist für den Rebbau geradezu prädestiniert. Der See strahlt Wärme ab und die Rebmauern schützen die Pflanzen vor Kälte während der kühleren Nächte. Stein- und kalkhaltige Böden. Die Wurzeln suchen das mineralreiche Muttergestein in der Tiefe des Bodens.
Klima	Nach einem sehr strengen Winter, beginnt der Vegetationszyklus mit einem zögerlichen Aussprosseln gegen Ende April. Nun steigen die Temperaturen stetig. Die Blütezeit der Reben findet in optimalem sanitären Zustand statt. Gegen Ende Juni verschlechtern sich die Wetterverhältnisse, doch der Juli bringt eine der Rebe sehr förderliche, trockene Hitzewelle. Der sehr trockene September bringt den Reben vielschichtige, qualitative Vorteile. Vom intensiven Spätsommer positiv beeinflusst, reifen die Trauben rasch optimal heran und jede einzelne Parzelle kann bei optimalem Reifegrad geerntet werden.
Weinbereitung	Traditionell, Ausbau im grossen Eichenfass und im Stahltank.
Önologe(n)	André Hotz und Paul Baumann