

Le Pot de Cuvillon Blanc

Chablais AOC

Schweiz › Waadt › Chablais

Reifungspotential : 2 - 3 Jahre
% Alkoholgehalt : 12.00°



Rebsorte(n) :

Gutedel (Chasselas)

Degustationsnotizen

Auge : Klare, hellgelbe Robe

Nase : Blumige, lebhafte, frische Aromenpalette, Lindenblüten

Gaumen : Elegante nervige Struktur, vollmundig, schmeichelnd

Gastronomie

Crevetten-Cocktail, Kürbissuppe, Lachsforellenfilets, Pilzschnitte, gebratenes Hühnchen, Waadtländer Saucisson, Hobelkäse

Terroir

Die Berge rund um das Chablais bilden einen Schutzwall gegen die kalten Winde. Somit geniessen die Rebberge eine optimale Sonneneinwirkung. Die Weingärten sind auf steinhaltigen, mineralienreichen Böden angepflanzt, die den Weinbau positiv beeinflussen.

Weinbereitung

Traditionelle Weinbereitung mit strikter Temperaturkontrolle, Ausbau teils im Stahltank, teils in grossen Eichenholzfässern

Önologe(n)

André Hotz