

## Cure d'Attalens Grand Cru 2014

Chardonne, Lavaux AOC

Schweiz › Waadt › Lavaux

Reifungspotential : 3 - 5 Jahre  
% Alkoholgehalt : 12.30°



### Rebsorte(n) :

Gutedel (Chasselas)

### Degustationsnotizen

**Auge** : Prickelndes, leuchtendes Hellgelb, mit goldfarbenen Reflexen.

**Nase** : Intensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne, eingerahmt von floralen Noten und Lindenblütengeschmack.

**Gaumen** : Wunderbar ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, viel Raffinesse, langes Finale.

### Gastronomie

Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrinen, Eglifilets, Saibling, Hecht, weisses Fleisch, Fondue mit Freiburger Vacherin, Käseplatte.

### Terroir

Das Weinhaus Obrist ist Besitzer dieses Ausnahmeweinguts seit 1896. Auf den Anhöhen von Vevey sind die Reben in südlicher Hanglage, im Herzen der Ursprungsregion Chardonne auf den Genfersee blickend, ideal situiert. Das Weingut unterliegt den regelmässigen Kontrollbesuchen der Confrérie des Vignerons von Vevey, die die Winzer dieses Vorzugsterroirs, aus schotter- und kalkhaltigen Moräneböden, unzählige Male gekrönt und ausgezeichnet hat.

### Weinbereitung

Handgelesene Ernte, traditionelle Weinbereitung, Ausbau in grossen Eichenholzbehältnissen.

### Önologe(n)

André Hotz