



*L'Art et la
Passion du Vin*



Château de Malessert

Premier Grand Cru



Art: Weißwein

Besonderheit: Jeder Jahrgang wird von einer neutralen Kommission bewertet, nur die Besten der Besten erhalten das Prädikat Premier Grand Cru.

Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

Herkunft: Das einzigartige Terroir der auserlesenen, 10 Hektar großen und dicht bestockten Parzelle, gedrängt um das reizende Schloss bei Féchy, zählt zu den Schmuckstücken der geschützten Ursprungsbezeichnung am Genfer See.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Feinstes Goldgelb funkelt einladend im Glas.

Bukett: Feine Honignoten, Duft nach weissen Pfirsichen und Akazienblüte, sehr fruchtiges Bukett.

Geschmack: Dezent Noten nach Ananas eröffnen den Reigen feiner Fruchtnoten dieses extrem gut ausbalancierten Chasselas. Das perfekte Spiel von Frucht und Mineralität ist eine Reflexion dieser außerordentlichen Lage. Das eigenwillige, dezent salzig, anmutende Finale, lässt diesen Chasselas jeder Monotonie entfliehen.

Weingenuß: Innerhalb von 4-5 Jahren nach Füllung
aktuell verfügbar 2014 / 2015er

Serviert mit ca.: 9°-12° Celsius

Passt gut zu: Makkaroni-Gratin mit Vacherin, Risotto mit Huhn, Tagiatelle mit Lachs und frischen Salaten.

Käserferenz: Raclette, Vacherin.

Werte: *RZ: 2,3 g/l

*S.: 3,5 g/l *Alk.: 12,9%

*Diese Angaben basieren auf den 2017er Werten und weichen daher bei jedem Jahrgang/AP Nummer, leicht ab.

Allergene: Sulfit

WEIN-NR.: 1533

FI. EAN: 76 10374 15337 5

Prämierungen: Silbermedaille beim Brüsseler Weltcup 2018
Silbermedaille bei der Auswahl der Waadtländer Weine 2018
Silbermedaille, 2017 Schweizer Wein Grand Prize
Goldmedaille bei der Welt Chasselas 2017
Expovina Goldmedaille 2017
Silbermedaille, 2017 Schweizer Wein Grand Prize

