



SWISSNESS Collection CHASSELAS



Art: Weißwein

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

Herkunft: Auserlesene Parzellen, der La Côte, am Ufer des Genfer Sees, Region La Côte.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Frisches strahlendes HellGold mit feinen Reflexen.

Bukett: Feiner Aromenstrauß nach weiße Blüten, Pfirsich und Weinblüten, sortentypisch, sehr ausgeglichen.

Geschmack: Frische und klare Aromen, mit Anklängen nach weißen Früchten und Ananas. Das leichte Moussieren, unterstreicht auf natürliche Weise den frischen Charakter dieses, rundum animierenden Chasselas.

Weingenuß: Innerhalb von 2-3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 9°-12° Celsius

Passt gut zu:

In der Schweiz gerne als Aperitif, Käsegerichten (Fondue-Raclette), Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Reisgerichte. Kalb- und Schweinefleisch.

Käsereferenz: Raclette, Emmentaler, Tête de Moine.

Werte*: Alk. 12,5% RZ.: 3,6 g/l S.: 3,5 g/l

Allergene: Sulfite

FI. EAN: 76 10374 83137 2

WEIN-NR.: 8313

*Diese Angaben basieren auf einer Füllung - siehe Status; sie weichen daher beim Jahrgangswechsel, bzw. Füllungen, ab.

WISSENSWERTES: Chasselas, der Ursprung dieser Rebe liegt, akribischen Untersuchungen zufolge, in Morges. Ein Nachweis, der die Winzer der Cave de La Côte, mit Stolz erfüllt, er ist ihnen sowohl Ansporn, als auch Verpflichtung.

Diese Leidenschaft spüren Sie mit jedem Glas Chasselas, die Handschrift unserer Winzer der "Cave de La Côte"



STATUS Juni 2020 / Jahrgang 19