



## BASIC Collection: **PAPILLON**

Chasselas Romandie VdP

**Art:** Weißwein



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

**Herkunft:** Ausgewählte Parzellen, im Waadtland, am Ufer des Genfer Sees, aus der Region Romand / Mont -Sur-Rolle

**Rebsorte/n:** Chasselas

**Aussehen:** Hellgelb mit feinen Reflexen und einem schönen, smaragdgrünen, Schimmer.

**Bukett:** Fruchtige Noten weißer Früchte und Lindenblüten.

**Geschmack:** Elegant und sehr klar. Fruchtige Aromen nach weißen Früchten, unterlegt mit einer spielerischen Note Ananas. Ein frischer, leicht spritziger Wein, von sehr ansprechender Struktur, mit gut ausbalancierter, dezenter Säure.

**Weingenuß:** Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

**Serviert mit ca.:** 10°-12° Celsius

**Passt gut zu:** Als Aperitif, Vorspeisen, Wurstwaren und Süßwasserfisch.

**Käserferenz:** Zum Fondue und Raclette, Emmentaler , Tête de Moine, Bergblumenkäse, Engelberger Klosterkäse.

**Werte\*:** Alk.: 11,8 % RZ.: 3,7 g/l S.: 3,9 g/l

**Allergene:** Sulfite

**WEIN-NR.:** 8349

**FI. EAN:** 76 01551 83497 4

**Besonderheit:** Ein Wein der, nicht zuletzt auch wegen seiner guten Eigenschaften als Speisenbegleiter in der Gastronomie sehr beliebt ist. Perfekt präsentiert er sich hier im offenen Ausschank, mit seinen sauber definierten Aromen.



Status Juni 2020 / Jahrg. 2019

