



Vin Mousseux *Auguste Chevalley Brut* blanc de blanc

Art: Vin Mousseux



Land/Region: Schweiz - Waadtland - La Côte

Herkunft: Auserlesene Lagen bei Morges, einer geschützten Ursprungs- bezeichnung in der La Côte, bieten den Chardonnaytrauben, von der Blüte bis zur Lese, ein optimales Terroir.

Rebsorte/n: 100% Chardonnay

Aussehen: Strahlendes helles Gelb mit goldenen Reflexen und feinsten Perlage.

Bukett: Subtilen Broichenoten und exotischen Früchten.

Geschmack: Feinstes Mousseux, sehr anregend durch kräftiges Wirken der komplexe Fruchtaromen, im Nachhall von langer Präsenz. Für alle Freunde von Champagner und Co. eine wunderbare Abwechslung auf höchstem Niveau.

Weingenuß: Innerhalb von 3 - 5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10° - 12° Celsius

Passt gut zu: Als Aperitif, zu fröhlichen und feierlichen Momenten, besonders fein zu Lachs Pasteten und Kaviar.

Werte: Alk.: 12,5% RZ.: 12,0 g/l S.: 6,6 g/l

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Füllungen und können je Jahr, bzw. Füllung abweichen.

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4881

FI. EAN: 76 01040 28677 0

Prämierungen: Médaille d'Argent au concours Expovina 2016
1ère place de la catégorie « Mousseux » au Gr. Prix du Vin Suisse 2014
Médaille d'Or au Grand Prix du Vin Suisse 2014
Médaille d'argent au concours « Effervescents du Monde » 2014



STATUS Juni 2020