



COTEAU D'AUBONNE La Côte AOC ESPRIT TERROIR

Art: Weißwein

LABEL OR TERRAVIN

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

Herkunft: Rebanlagen auserlesener Parzellen in der Gemarkung "Coteau d'Aubonne" eine geschützte Ursprungsbezeichnung der La Côte, oberhalb vom Genfer See.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Zartes Goldgelb schimmert einladend im Glas.

Bukett: frischer fruchtiger Charakter mit Noten von Zitrone.

Geschmack: Frisch, lebendig dezente Unterstützung durch aromatische Anklänge von Blüten und Zitrusfrüchten, elegantes Finale geprägt von einem klaren Nachhall.

Weingenuß: Innerhalb von 4 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10° - 12° Celsius

Passt gut zu: Pilzgerichte, Seefisch, Muscheln, Salaten mit Kräuterdressing und zu leichten, vegetarischen Gerichten.

Käserferenz: Käsemenüs (Fondue, Raclette), La Tomme Vaudoise, Tête de Moine.

Werte*: Alk. 12,5% RZ.: 4,6 g/l S.: 305 g/l

*Diese Angaben basieren auf einer Füllung - siehe Status und weichen daher bei einem Jahrgangswechsel, oder neuer Füllungen, ab.

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 2105

FI. EAN: 76 11639 00070 0

PRÄMIERUNGEN: Médaille d'Or à La Sélection des Vins Vaudois 2016
Gold Expovina 2017

STATUS JUNI 2020/18