



*L'Art et la
Passion du Vin*



Pinot Blanc

LE VIN VIVANT BERNARD RAVET



Art: Weißwein

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



Herkunft: Trauben aus einer streng selektierten Ernte unter der Auswahl von besten Weinbergen in den Gemeinden Morges und Nyon, in den Gemeinden Etoy und Givrins.

Rebsorte: Weißburgunder / Pinot Blanc

Aussehen: Hellgold mit leuchtenden Reflexen funkelt er im Glas.

Bukett: In der Nase bringt sein reichhaltiges Bukett, feiner Fruchtaromen (grüne Zitrone, Grapefruit) eine fröhliche Spannung, die durch dezente Vanille- sowie Toastnoten aufgefangen wird.

Geschmack: Im Mund offenbart sich der Pinot Blanc wunderbar frisch. Von einer herrlich animierenden, leichten Säure getragen, kommt so sein markant, fülliger Fruchtgeschmack bravurös zum Ausdruck. Im Finale zeigt sich ein dezenter, nussiger Nachhall.

Weingenuß: Innerhalb von 5 - 6 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 12° C. im Glas

Passt gut zu: Aperitif, Fisch, Muscheln jede Art meeresfrüchte, Pasta mit leichten Beilagen, klare Suppen.

Käserferenz: Tête de Moine, Weichkäse wie La Tomme Vaudoise^, Robiola und dem jungen Schneeziegen Dallenwil

Werte: *RZ: 6 g/l *S.: 5,4 g/l *Alk.: 13,0

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

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4640

Fl. EAN: 76 10374 46407 5

Prämierung: Médaille d'argent au Mondial des Pinots 2015

Das Besondere: Eine schöne Zusammenarbeit, hier sind Freunde vereint.

Freunde als Komplizen auf der Suche nach großartigen Aromen; Bernard Ravet, der Koch, Rodrigo Banto, der Winzer von Cave Cidis, Nathalie Ravet, "Sommelier des Jahres 2007" von GaultMillau in der Hermitage, bringen ihr Können mit der Linie "Der lebende Wein" ins Glas. Weine, die den Geschmack des Einzigartigen und Wahren mit der Natur in Freiheit verbinden, gesunder Ehrgeiz dient so auch Ihrem Vergnügen.

Die Ravet Familie; Bernard Ravet und sein Sohn Guy, Grands Chefs Relais

