



*L'Art et la
Passion du Vin*

Chardonnay Reserve

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 Bezirken von Morges und Nyon, Gemeinden von Coinsins, Etoy und Lully.

Rebsorte/n: Chardonnay

Aussehen: Mittelskräftiges Goldgelb mit feinen Reflexen.

Bukett: Präsenz nach exotischen Fruchtsalat-Düften mit einem Hauch Vanille und Röstnoten.

Geschmack: Saftig auskleidend am Gaumen, ausgewogen mit fruchtigen Noten und getrockneten Haselnüssen, abgerundet durch ein langes, süß anmutendes Finale, feine Broichnoten im Nachhall.

Weingenuß: Innerhalb von 5 - 8 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 12° C. im Glas

Passt gut zu: Trüffel unterlegten Speisen, Meersfrüchten und hellem Edelfleisch vom Kalb.

Käserferenz: Weichkäse mittlerer Struktur, mild-aromatischen Rohmilchspezialitäten.

Werte: RZ.: 0,9 g/l S.: 5,1g/l Alk.: 13,5 % Vol.

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

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4541

Fl. EAN: 76 10374 45407 6

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

