

YVORNE AOC CHÂT. MAISON BLANCHE

LAND;	SCHWEIZ
HERKUNFT;	WAADTLAND, CHABLAIS
PRODUZENT;	CAVE JOLIMONT
TRAUBENSORTE;	CHASSELAS
ALKOHOL;	12.5% VOL.
VINIFIKATION;	NACH TRADITIONELLER ART IM GROSSEN HOLZFASS
WEINTYP;	KOMPLEXER, FACETTENREICHER WEIN, MIT REIFEPOTENTIAL, DEZENTER HOLZEINFLUSS VOM GROSSEN HOLZFASS, OPULENTE CHASSELASAROMATIK WIE LINDENBLÜTEN, APRIKOSEN, REIFEN ÄPFELN UND BIRNEN, FEINE MINERALITÄT, LEBHAFTES INTEGRIERTES SAURE DIE FÜR RÜCKGRAD IM LANG ANHALTENDEN ABGANG SORGT LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	ASIATISCHE KÜCHE (ENTE SÜSSSAUER), FISCH GEBRATEN ODER POCHIERT MIT SAHNIGER SAUCE, RISOTTO, WEICHKÄSE AUS KUH-, SCHAF- ODER ZIEGENMILCH LEICHT GEREIFT

