

Ohne Sulfite spontanvergoren



"Nu" Chasselas Morges Vin Vivant



| | |
|---------------------------|--|
| Art: | Weißwein La Côte AOC |
| Rebsorte/n: | <i>Chasselas</i> |
| Land/Region: | Schweiz / Waadtland |
| Herkunft: | Der "Nu" wird ausschließlich aus Chasselas-Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft am Genfersee erzeugt. |
| Besonderheit: | Nach der Ernte gären die Trauben auf natürlichen Weise sechs Monate in eiförmigen, ovalen Tanks, wo der Weintrub nicht absinkt. So kann sich das ganze Potential des Weines entwickeln. Um die 100% Produktidentität zu garantieren, werden während der Verarbeitung keine Sulfite hinzugefügt. Der Wein wird spontanvergoren, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt; keine Enzyme kein Schwefel. |
| | |
| Aussehen: | Hellgold leuchtend mit silbernen Reflexen. |
| Bukett: | Noten nach hellen exotischen Früchten mit einem Hauch Vanille. |
| Geschmack: | Sinnlich stoffige Aromen, von exotischen Anklängen und frischen, dynamischen Zitrusnoten, finale nach saftigen Aprikosen und Datteln. |
| Weingenuß: | ca. 2 Jahre nach Füllung |
| Serviert mit ca.: | ca. 12° Celsius |
| Harmonie Gerichte: | Salate, frische Vegiküche, Sushi, Schalen und Krustentieren, Käse. |
| Käserferenz: | mildere Hart- und Weichkäse, gerne mit feiner Säure wie Ziegenfrischkäse. |
| Werte: * 2018er | *RZ: 1,1 g./l. *S.: 3,4 g./l. *Alk.: 13,0% |
| Allergene: | ohne Sulfite HINWEIS: Wegen eine bevorstehenden Einführung eines neuen NATUR Labels, wurde hier auf das BIO Label verzichtet. |
| Fl. EAN: | 76 10374 32007 4 |
| WEIN-NR.: | 3.200.007 |

*Diese Angaben basieren auf einer Füllung des Jahrgangs, daher können diese ja nach AP Nummer leicht abweichen.

Unsere Mission seit 1929.

Wir kreieren Neuentdeckungen, wir erzeugen Qualitätsweine, welche als Bekenntnis zur Natur ihr ureigenes Profil zeigen dürfen. Weine, die wir zusammen mit unseren Weinbauern und Önologen zu dem machen, was einen guten Wein ausmacht; Charakter und Profil im Glas und am Gaumen. Weine die der Wahrung alter Traditionen im Verbund mit modernster Kellertechnik nur ein Ziel haben: Unverfälschte Abbilder der Region und Traube, zu einem ehrlichen Preis-Leistungsverhältnis. Weine die zugleich zugänglich sind, zum Genuß anregen und Ihre Neugier wecken. So sichern wir den Fortbestand der einmaligen Kulturlandschaft *La Côte*, tragen mit dazu bei, dass die handwerklichen Berufe im Weinbau, der Landwirtschaft und in der Kellerei über weitere Generationen Bestand haben.

Auf das Handwerk, den Wein und den Genuss - Santé Ihre Winzer der Cave de la Côte!