



BASIC Collection: **SWISS FONDUE WEIN**



Art: Weißwein

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

Herkunft: Ausgewählte Parzellen, im Waadtland, am Ufer des Genfer Sees.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Hellgelb mit silbernen Schimmer.

Bukett: Helle Blüten und Akaziennoten

Geschmack: Zartfruchtige Aromen nach hellen Früchten. Ein milder und gut ausbalancierter Wein, schöner Trinkfluß, mit einer ansprechenden Struktur, sehr dezente Säure.

Weingenuß: Innerhalb von 3 - 4 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10°-12° Celsius

Passt gut zu: Der ideale Begleitwein zu Fondue, Raclette und Käseplatten.

Käserferenz: Zum Fondue und Raclette auch gut im Umgang mit diversen regionalen Fondue-Käsesmischungen.

Werte*: Alk.: 12,0 % RZ.: 1,5 g/l S.: 3,6 g/l

Allergene: Sulfite

Wein Nr.: 8312

FI. EAN.: 76 10374 83127 3

Besonderheit: Ein Schweizer Chasselas, der sich perfekt zu allen Käsegerichten, besonders zum Fondue, anbietet, was an der Ausstattung klar zu erkennen ist. Unsere Önologen haben, besonders auf die, zum Käse gewünschte Ausgewogenheit und milde Struktur, eines Weins im Dialog zu Käsegerichten, geachtet.



Status Juni 2020