



# Celliers du Chablais, 2022

Pinot Noir Aigle Chablais AOC

Herkunft  
Schweiz

Region  
Waadt

Rebsorten  
Pinot Noir

Trinktemperatur  
16 - 18°C

Allergienhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
13.50%

## Charakter

Ein ausgewogener Rotwein, fruchtig und nachhaltig. Rubinrote Farbe mit leichten violett Reflexen. Ein Bouquet von mittlerer Intensität. Beeren Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren dominieren im Gaumen, dazu kommen Steinf Früchte wie Kirschen, Kirschen, Pflaumen und getrocknete Früchte, neben leicht geräucherten Toastbrot noten. Im Gaumen trocken und mit einem langen Abgang.

## Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

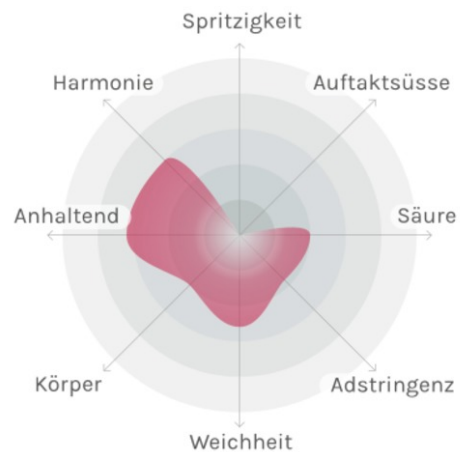


Die Nachhaltigen

## Produzent/Marke

### Celliers du Chablais

In Aigle im Herzen des Chablais stellt die genossenschaftlich ausgerichtete Traditionszellerei mit viel Herzblut traditionelle Waadtländer Weine wie auch überraschende moderne, innovative und preisgekrönte Weine her. Einen grossen Teil der Reben rund um das weltbekannte Château d'Aigle hat Celliers du Chablais General Henri Guisan abgekauft. Das Rebgut von 135 Winzern, die ihre Erträge aus Qualitätsgründen tief halten und traditionell von Hand lesen, wird möglichst naturnah verarbeitet. Das einmalige Terroir ist für die floralen und mineralische Aromen verantwortlich, und ihre intensiven Fruchtaromen verdanken die Weine der Celliers du Chablais den vielen Sonnenstunden.



## Passt zu



Kalbfleisch gegrillt oder gebraten