Chateau d'Auvernier, 2023

Chasselas Neuchâtel AOC Blanc

Herkunft
Schweiz

Region
Neuenburg

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.4%

Charakter

Frisch, leicht und fruchtig präsentiert sich dieser hellgelbe mineralische Wein mit Stachelbeer-, Birnen und Quittenaromen sowie einem Hauch von Zitrusfrucht. Im Gaumen ist er spritzig, lebendig, mit einer weichen Harmonie und einem angenehmen Abgang.

Weintyp

Die Frischen

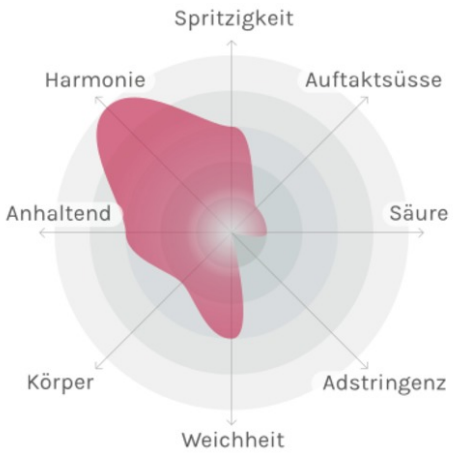
Die Leichten

Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Château d'Auvernier

Idyllisch am Neuenburgersee liegen die Caves du Château d'Auvernier. Eigene Reben wachsen auf etwa 16 Hektaren, dazu kommen weitere 24 Hektaren, die die Caves selber bebauen, sowie 20 Hektaren von Weinbauern, mit denen das Haus zum Teil seit Generationen zusammenarbeitet. Die Reben wachsen auf einem Terroir, das jenem im Burgund ähnelt: leichte bis mittelschwere Kalkböden von 40cm bis 3m bis zum felsigen Untergrund. Die etwas südlichere Lage als im Burgund sowie die ausgeglichenen Temperaturen durch die Nähe zum See kompensiert das Weingut mit etwa 100m höheren Lagen als ihre französischen Verwandten.



Passt zu

Asiatischen Gerichten