



Celliers du Chablais

Yvorne blanc Chablais AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergienhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.60%

Charakter

Ein frischer, fruchtiger, leichter und eine Spur lieblicher Weisswein, hellgelb mit ganz feinen Grünreflexen und mittelkräftigem Bukett nach Pfirsich und etwas Kernobst sowie leicht exotische Fruchtnoten. Im Gaumen leicht spritzig, trocken und frisch, zeigt der Wein eine mittelfüllige Struktur, subtile Fruchtigkeit und gute Harmonie.

Weintyp



Die Leichten



Die Frischen

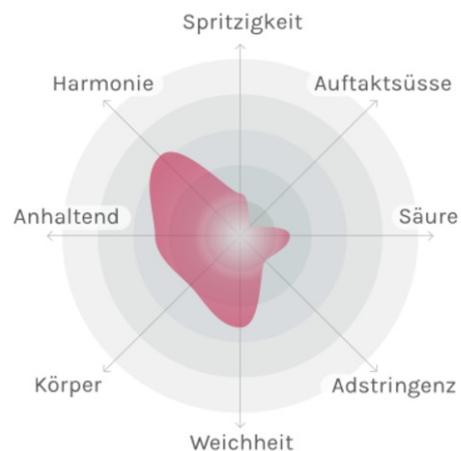


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Celliers du Chablais

In Aigle im Herzen des Chablais stellt die genossenschaftlich ausgerichtete Traditionskekkerei 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



Asiatischen Gerichten