



Artisans Vignerons d'Yvorne

Yvorne AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.30%

Charakter

Ein leichter, fruchtiger und frischer Weisswein. Blasses Hellgelb mit Grünreflexen. Dezent Bouquet. Anklänge von Zitrusfrucht, Kernobst und Pfirsich. Dazu kommt etwas Lindenblütenduft. Im Gaumen leicht spritziger Anstrich. Trocken. Leicht präsent, gut stützende Säure. Die Struktur ist gesamthaft recht weich, mittelfüllig und harmonisch. Im Rückgeruch wieder dominierende Frucht, dazu kommt eine blumige Note mit kurzem Abgang.

Produzent/Marke

Artisans Vignerons d'Yvorne

Die AVY (Artisans Vignerons d'Yvorne) ist eine Genossenschaftskellerei, die 1902 gegründet wurde. Heute besteht das Team aus zehn Profis, welche die Schweizer Weinproduktion von rund 120 Mitgliedern einkellern, vinifizieren und kommerzialisieren. Sie produzieren hauptsächlich Weiss-, Rot-, Süss- und Schaumweine, die den Anforderungen der Appellation Yvorne Chablais AOC entsprechen, und verarbeiten die Ernte von 55 Hektaren Reben, also gut ein Drittel der insgesamt 160 Hektaren, welche die Produktionszone umfasst. Die Waadtländer Ausnahmeweine, verbinden altüberliefertes Savoir-faire und moderne Techniken. Mit Blick auf die Zukunft versuchen Sie immer noch grosszügigere und elegantere Crus auszubauen. Aus diesem Grund werden Ihre Schweizer Weine regelmässig ausgezeichnet und prämiert.