

Chardonnay, Vufflens-le-Château AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chardonnay
Degustationsnotizen	
Robe	Helles goldgelb
Nase	Fruchtig, lebhaft und elegant
Gaumen	Rundes Aroma, frisch
Gastronomie	Fisch, Hartkäse
Serviertemperatur	11° C
Reifungspotential	2 bis 5 Jahre
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Verpackung	Sechser-Karton
Terroir	Dieser Chardonnay wächst aus 20 jährigen Rebstöcken in der Gemeinde Vufflens-le-Château.
Klima	Streng kontrollierte Ernte und optimale Reife gewähren ausgeglichene Aromen.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Traditionelle Vinifizierung im Stahltank. Eine zweite Gärung garantiert eine perfekte Extraktion der Primäraromen.