



Château de Vinzel, Grand Cru Vinzel AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chasselas (Gutedel)
Degustationsnotizen	
Robe	Wunderbar hellgelb leuchtende Robe
Nase	Fruchtig, elegant, rassig, generös
Gaumen	Schön ausgewogen und harmonisch abgerundet
Finale	Angenehm lang anhaltendes Finale
Gastronomie	Idealer Aperitifwein, der ebenfalls ein hervorragender Begleiter zu Gemüse- und Fischterrinen, Fischgerichten aus unseren Seen, weissem Fleisch oder traditionellen Käsegerichten, wie Fondue, Raclette oder Quiche Lorraine ist.
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	2 - 4 Jahre
Alkoholgehalt	12.0% vol.
Verpackung	Kartons zu 12 37,5 und 75 cl-Waadtländerflaschen - Drehverschluss
Terroir	Der Weinberg des Château de Vinzel liegt in der Bonne Côte . Er umfasst 8,5 ha auf kieselsteinhaltigen Böden, an gegen Süden ausgerichteten Hanglagen, die den striktesten Qualitätskriterien entsprechen.
Klima	Nach der Ruhe der Winterzeit begünstigen die milden und feuchten Witterungsverhältnisse des Frühlings den Wachstum der Reben. Ab dem 10. Juni beginnt eine lange Dürreperiode. Darauf folgt ein kalter und regenreicher Monat August, der in einen überdurchschnittlich warmen September übergeht. Die Weissweine sind ausdrucksvoll, fruchtig und harmonisch. Die Rotweine haben ausgeprägte Aromen und eine elegante und seidige Struktur.
Önologe	Thierry Ciampi, André Hotz
Weinbereitung	Traditionelle Weinbereitung, Ausbau teils im Eichenholzfass teils im Stahltank.