



Clos du Rocher, Grand Cru Yvorne AOC Chablais 2018



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chasselas (Gutedel)
Degustationsnotizen	
Robe	Elegante hellgelbe Robe
Nase	Fruchtig und harmonisch
Gaumen	Körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit einer mineralischen Note
Finale	Reichhaltig in seiner ganzen Finesse
Gastronomie	Idealer Wein zum Aperitif, begleitet hervorragend Snacks, Vorspeisen Meerfruchtterrinen, Süsswasserfischgerichte, weisses Fleisch oder eine würzige Käseplatte.
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	2 - 3 Jahre
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Verpackung	Kartons zu 12 37,5 cl und 75 cl-Waadtländerflaschen, Kartons zu 6 150 cl-Fl. und 1 300 cl-Fl. - Drehverschluss: 37.5 und 75 cl - Korkzapfen: 150 cl und 300 cl
Terroir	Stammt aus dem 10 ha umfassenden Obrist-Rebberg und profitiert, geschützt von der wilden Felswand, vom speziellen Mikroklima, auf steinigen wenig tiefen, mageren Böden (Kalkgehalt 15 - 20 %), die einen relativ hohen Magnesiumgehalt aufweisen.
Klima	Witterungsverhältnisse den Wachstum der Reben. Ab dem 10. Juni beginnt eine lange Dürreperiode. Darauf folgen ein kalter und regenreicher August und ein warmer September.
Önologe	André Hotz
Weinbereitung	Traditionelle Weinbereitung, Ausbau in grossen Eichenfässern.