



## Clos du Rocher, Grand Cru Yvorne AOC Chablais 2017



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt
<b>Rebsorte(n)</b>	Chasselas (Gutedel)
<b>Degustationsnotizen</b>	
Robe	Elegante hellgelbe Robe
Nase	Fruchtig und harmonisch
Gaumen	Körperreich, ausgewogen, schmeichelnd, mit einer mineralischen Note
Finale	Reichhaltig in seiner ganzen Finesse
<b>Gastronomie</b>	Idealer Wein zum Aperitif, begleitet hervorragend Snacks, Vorspeisen Meerfruchtterrinen, Süsswasserfischgerichte, weisses Fleisch oder eine würzige Käseplatte.
<b>Serviertemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Reifungspotential</b>	2 - 3 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol.
<b>Verpackung</b>	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
<b>Terroir</b>	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.
<b>Klima</b>	Witterungsverhältnisse den Wachstum der Reben. Ab dem 10. Juni beginnt eine lange Dürreperiode. Darauf folgen ein kalter und regenreicher August und ein warmer September.
<b>Önologe</b>	André Hotz
<b>Weinbereitung</b>	Traditionelle Weinbereitung, Ausbau in grossen Eichenfässern.