



## Cure d'Attalens, Chardonne AOC Lavaux 2017



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt
<b>Rebsorte(n)</b>	Chasselas (Gutedel)
<b>Degustationsnotizen</b>	
Robe	Prickelnde, leuchtende, hellgoldgelbe Robe
Nase	Fruchtige Aromenpalette mit blumigen Noten
Gaumen	Schöne, ausgewogene Struktur, edel und lebhaft
Finale	Ausgeprägter Charakter, harmonisch, angenehm lang anhaltender Abgang. Ein schöner Vertreter seines Terroirs
<b>Gastronomie</b>	Ein aristokratischer Wein zum Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchtereiten, Süsswasserfischgerichten, Meerfisch an Sauce, weissem Fleisch und Käsespezialitäten.
<b>Serviertemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Reifungspotential</b>	2 bis 5 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.0% vol.
<b>Verpackung</b>	Kartons zu 6 75 cl-Waadtländerflaschen, Drehverschluss
<b>Terroir</b>	Die Domäne überschaut den Genfersee. Der Weinberg ist auf kies- und kalkhaltigen, ziemlich tiefen, Böden angebaut.
<b>Klima</b>	Früher Austrieb der Reben. April und Mai sehr trocken und heiss. In vielen Parzellen blühen die Reben schon Ende Mai. Ein Kälteeinbruch mit Niederschlägen stoppt abrupt die rasante Entwicklung der Vegetation und verursacht einige Verrieselungsschäden. Der warme, feuchte Sommer bekommt den Reben gut, gibt jedoch den Winzern viel Arbeit. Eine kühle Periode mit Bise und viel Sonnenschein anfangs September beruhigt die Situation. Ideale Bedingungen für eine langsame Reifung. Gute Entwicklung der Aromen, der Tannine und stetige Zunahme des Zuckergehalts. Die Gefahr der Entwicklung von Fäulnis existiert nicht mehr und die Weinlese beginnt um den 20. September. Ein finessenreicher, fruchtiger und vollmundiger Jahrgang.
<b>Önologe</b>	André Hotz
<b>Weinbereitung</b>	Traditionelle Weinbereitung, Ausbau in grossen Eichenfässern.