

Domaine du Martheray, Féchy AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chasselas (Gutedel)
Degustationsnotizen	
Robe	Glitzernde, blassgelbe Robe
Nase	Lagentypische Aromenvielfalt, mit Lindenblütendominanz
Gaumen	Ausgeprägt, elegant, lebhaft im Charakter
Finale	Angenehm lang anhaltendes harmonisches Finale
Gastronomie	Aperitifwein, begleitet aufs schönste Vorspeisen, Seefischgerichte (Eglofflets), weisses Fleisch an Sauce, exotische Küche, traditionelle Käsegerichte wie Fondue, Raclette oder Quiche Lorraine
Serviertemperatur	10 - 12° C
Reifungspotential	3 - 4 Jahre
Alkoholgehalt	12% vol
Verpackung	Kartons zu 6 75 cl-Waadtlanderflaschen - Drehverschluss
Terroir	Der prestigeträchtige Domaine du Martheray stammt aus einem Weinberg der 16 ha umfasst und im Herzen der Rebberge der Gemeinde Féchy liegt.
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	Alain Gruaz