

Filets d'or, Féchy AOC La Côte 2016

**Weinbauregion**

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Chasselas (Gutedel)

Degustationsnotizen**Robe**

Kristallklare Farbe

Nase

In der Nase kommen schöne blumige Aromen (Lindenblüten) sowie Noten von Honig und weissen Früchten zum Ausdruck

Gaumen

Grosszügiger und eleganter Wein, gefällig und mineralisch im Gaumen, mit einer leichten salzigen Note im Abgang. Die ganze Komplexität des Terroir von Féchy kommt zum Ausdruck.

Gastronomie

Als Aperitif, gegrilltem Fisch, Eglifilets, Käsespezialitäten wie Malakoff.

Serviertemperatur

10 - 12° C

Reifungspotential

2 bis 4 Jahre

Önologe

Jean-François Crausaz

Weinbereitung

Vinifizierung nach traditioneller Art

Auszeichnung(en) & Presseschau

Terravin 2015, Lauriers de Platine

Expovina 2015, Diplôme d'or

Grand Prix du Vin Suisse, médaille d'argent

Sélection des Vins Vaudois 2015, médaille d'argent