

Filets d'or, Féchy AOC La Côte 2017



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