



Savagnin Château Maison-Blanche, Grand cru Yvorne AOC Chablais 2016

**Weinbauregion**

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Savagnin weiss

Degustationsnotizen

Robe

Farbe: Goldenes gelb.

Nase

Bouquet: Fruchtig, Aromen von Zitrus- und Exotischen Früchten sowie Honig.

Gaumen

Gaumen: Geschmeidiger Auftakt, kräftiger und strukturierter Wein, salzig und mineralisch.

Gastronomie

Jakobsmuscheln, Fisch in Sauce.

Serviertemperatur

10°

Reifungspotential

3-5 Jahre

Terroir

1573 liessen Lehnsherr Antoine von Erlach und sein Bruder Borckhardt das "Weisse Haus" (Maison Blanche) ausserhalb des Ortes Yvorne erbauen. Ein vernichtender Bergsturz im Jahre 1584 liess viele Ortsansässige flüchten, um der Armut zu entgehen. Im Jahre 1609 wird die Maison Blanche, mit verstärkten Mauern und einem neuen Dach, wieder aufgebaut. Um 1750 wird das Gut von Frédéric Würstenberger erworben, damaliger Statthalter von Aigle, der kleinen Nachbarsstadt. Das Gut bleibt bis Ende des 18. Jahrhunderts im Besitz seiner Familie. 100 Jahre später wird die Maison Blanche in Château Maison Blanche umbenannt, nachdem ein Glockenturm und ein Bergfried angebaut wurden. In den 1930er Jahren erwarben die Winzerfamilien Rosset und Schenk aus Rolle das Schloss und wandelten es zu einem Weingut um. Seit über 400 Jahren ist Château Maison Blanche das Symbol der Weinberge von Yvorne, für seine Schönheit, seine bewegte Geschichte und seine Magie.

Weinbereitung

Vinifizierung nach traditioneller Art.

Auszeichnung(en) & Presseschau

Sélection des Vins Vaudois, médaille d'or (mill. 2013)