



## COTEAU D'AUBONNE La Côte AOC

**Art:** Weißwein



**Land/Region:** Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

**Herkunft:** Auserlesene Parzellen in Coteau d'Aubonne aus der geschützten Ursprungsbezeichnung La Côte am Ufer des Genfersees.

**Rebsorte/n:** Chasselas

**Aussehen:** Zartes Goldgelb schimmert einladend im Glas.

**Bukett:** frischer fruchtiger Charakter mit Noten von Zitrone.

**Geschmack:** geschmeidig, fisch und schmackhaft, schöne Noten von Blüten und Zitrusfrüchten, langhaltiger Abgang.

**Weingenuß:** Innerhalb von 4 Jahren nach Füllung

**Serviert mit ca.:** 10° - 12° Celsius

**Passt gut zu:** Pilzgerichte, Seefisch, Muscheln, Salaten mit Kräuterdressing und zu leichten, vegetarischen Gerichten.

**Käserferenz:** Käsemenues (Fondue, Raclette), La Tomme Vaudoise, Tête de Moine.

**Werte\*:** Alk. 12,5% RZ.: 4,6 g/l S.: 305 g/l

\*Diese Angaben basieren auf einer Füllung - siehe Status und weichen daher bei einem Jahrgangswchsel, oder neuen Füllungen, ab.

**Allergene:** Sulfite

**FI. EAN:** 76 11639 00070 0

**PRÄMIERUNGEN:** Médaille d'or à La Sélection des Vins Vaudois 2016  
Gold Expovina 2017



**Wein Nummer:** 2105

