



MORGES VIEILLES VIGNES la Côte AOC



WEIN-NR.: 3295

- Art:** Weißwein
- Land/Region:** Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte
- Herkunft:** Auserlesene Parzellen der La Côte am Ufer des Genfersees, in der geschützten Ursprungsbezeichnung Morges. Mehr als 20 Jahre alte Weinreben, streng limitierter Weinertrag.
- Rebsorte/n:** Chasselas - (Fendant - Gutedel) die Schweizer Weißweinrebe
- Aussehen:** Zartes Goldgelb schimmert einladend im Glas.
- Bukett:** Dezent ankommende, aromatische Komplexität mit blumig-, fruchtigen Noten weißer Blüten und Birne.
- Geschmack:** Dezent fruchtiger Charakter, sehr ausgewogene Struktur. Florale Noten wie Linden- und Weinblüten, Fruchtklänge nach grüner Zitrone und schwarzen Johannisbeeren.
- Weingenuß:** Innerhalb von 4-6 Jahren nach Füllung
- Serviert mit ca.:** 10° - 12° Celsius
- Harmonie Gerichte & Weine:** Seefisch, Muscheln, Geflügel, Kalbs- und Schweinebraten, auch gut zu vegetarischen Gerichten.
- Käserferenz:** Käsemenüs wie Fondue und Raclette, La Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Le Marécal, Scharfer Maxx.
- Werte 2021er:** *RZ: 3,3 *S.: 4,4 *Alk.: 13,0%
- Allergene:** Sulfite
- FI. EAN:** 76 10374 32957 2

*Diese Angaben basieren auf dem Jahrgang 2021 und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

Gold – Expovina 2021
Gold – Mondial du Chasselas 2021

