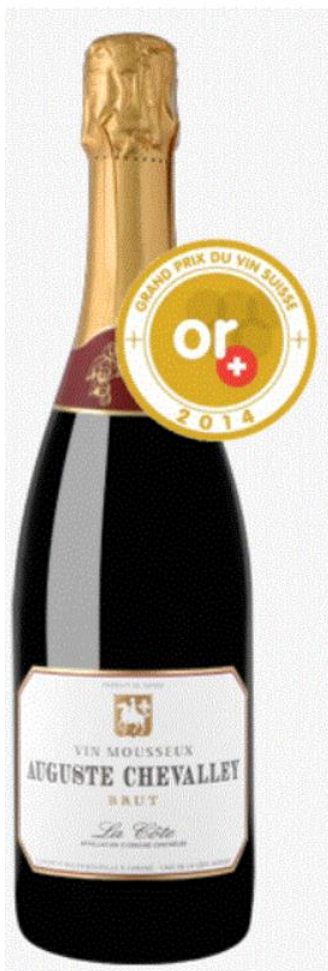




# CAVE DE LACÔTE



## Auguste Chevalley BRUT

**Art:** Vin Mousseux

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

**Herkunft:** Auserlesene Lagen bei Morges, einer geschützten Ursprungsbezeichnung in der La Côte, bieten den Chardonnaytrauben, von der Blüte bis zur Lese, ein optimales Terroir.

**Rebsorte/n:** Chardonnay

**Aussehen:** Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen und feinsten Perlage.

**Bukett:** Subtilen Broichnoten und exotischen Früchten.

**Geschmack:** Feinstes Mousseux, sehr anregend durch kräftiges Wirken der komplexe Fruchtaromen, im Nachhall von langer Präsenz. Für alle Freunde von Champagner und Co. eine wunderbare Abwechslung auf höchstem Niveau.

**Weingenuß:** Innerhalb von 3 - 5 Jahren nach Füllung

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

### Harmonie Gerichte & Weine:

Als Aperitif, zu fröhlichen und feierlichen Momenten, besonders fein zu Lachs Pasteten und Kaviar.

**Werte:** \*RZ: 9,7 \*S.: 5,5 \*Alk.: 12%

**Allergene:** Sulfite

**Fl. EAN:** 76 01040 28677 0

**WEIN-NR.:** 4881

\*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

