



PAPILLON

Chasselas Romandie VdP

Art: Weißwein



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

Herkunft: Ausgewählte Parzellen, im Waadtland, am Ufer des Genfer Sees, aus der Romandie.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Hellgelb mit feinen Reflexen und einem schönen, smaragdgrünen, Schimmer.

Bukett: Fruchtige Noten weißer Früchte und Lindenblüten.

Geschmack: Elegant und sehr klar. Fruchtige Noten weißer Früchte, unterlegt mit einer spielerischen Note Ananas. Frischer, leicht spritziger Wein, von sehr ansprechender Struktur.

Weingenuß: Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10°-12° Celsius

Passt gut zu: Als Aperitif, Vorspeisen, Wurstwaren und Süßwasserfisch.

Käsereferenz: Zum Fondue und Raclette, Emmentaler, Tête de Moine, Bergblumenkäse, Engelberger Klosterkäse.

Werte: *RZ: 3,4 gr./L *S.: 3,5 gr./L. *Alk.: 12%

Allergene: Sulfite *Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem

Fl. EAN: 76 01551 83497 4

WEIN-NR.: 8349

Besonderheit: Ein Wein der, nicht zuletzt auch wegen seiner guten Preisleistung, in der Gastronomie sehr beliebt ist. Perfekt präsent im offenen im Ausschank, klare Aromen von leicht mineralischer Struktur, frisch und als typischer Schweizer Weißwein mit wenig Säure behaftet.