



Chardonnay Empreinte La Côte aoc

Art: Weißwein



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

Herkunft: Auserlesene Parzellen, der La Côte, am Ufer des Genfer Sees, in der geschützten Ursprungsbezeichnung Morges.

Rebsorte/n: Chardonnay

Aussehen: Glänzende Robe, schöne Intensität mit gelben Strahlen.

Bukett: Noten von exotischen Früchten mit Vanille- und Toastnoten.

Geschmack: Sehr vielschichtig und ausbalanciert zwischen den hellen, fruchtigen Noten und den dunkleren Nuancen nach gerösteten Haselnüssen und Toast. Schöner und sanfter Abgang, mit einem feinfruchtigen, leicht nussigem Nachhall.

Weingenuß: Innerhalb von 5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10°-12° Celsius

Passt gut zu: Nachspeisen, nicht zu fetter Fisch, Austern, Pasta mit hellen Saucen und zu hellem Fleisch, Geflügel mit Reis.

Käserferenz: Fondue, Raclette; La Tomme Vaudoise, Gruyère

Werte: *RZ: 0,4 gr./L *S.: 5,8 gr./L. *Alk.: 13%

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4530

FI. EAN: 75 10374 45307 9

Besonderheit: Mit seinem außergewöhnlichen Design der Flasche, dem Relief von Weinstöcken und der flächigen Rückseite, steht dieser Wein für die Verbindung zwischen der Moderne und der Tradition - Empreinte - unser Fussabdruck im Weinberg.

Prämierungen: Silbermedaille beim MUNDUS VINI 2017, 2017
Silbermedaille beim Weltcup in Brüssel, 2017