



Auguste Chevalley BRUT

Vin Mousseux La Côte aoc

Art: Vin Mousseux



Land/Region: Schweiz - Waadtland - La Côte

Herkunft: Auserlesene Lagen bei Morges, einer geschützten Ursprungs- bezeichnung 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 Broichenoten 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

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

Werte: *RZ: 12 *S.: 6,6 *Alk.: 12,5%

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher je nach Füllung leicht ab.

Allergene: Sulfite

WEIN-NR.: 4881

FI. EAN: 76 01040 28677 0

Prämierungen: Silbermedaille beim Wettbewerb "Expovina 2016"
1. Platz in der Kategorie "Sparkling" beim Swiss Wine Grand Prix 2014
Goldmedaille beim Swiss Wine Grand Prix 2014
Silbermedaille beim Wettbewerb "Effervescents du Monde" 2014

