



*L'Art et la  
Passion du Vin*

## SWISSNESS LINE CHASSELAS

Art: Weißwein



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

**Herkunft:** Auserlesene Parzellen, der La Côte, am Ufer des Genfer Sees, Region La Côte - Westschweiz.

**Rebsorte/n:** Chasselas

**Aussehen:** Frisch strahlendes Goldgelb

**Bukett:** Feine Aromen nach weißem Pfirsich, Reben, Akazien- und Lindenblüten, sortentypisch sehr ausgeglichen.

**Geschmack:** Feinfruchtiger Typ, frisch und rund, mit guter Balance der Aromen heller Früchte wie saftige Birne, Ananas und Quitten. Leicht moussierend (natürliche Eigenschaft).

**Weingenuß:** Innerhalb von 2-3 Jahren nach Füllung

**Serviert mit ca.:** 9°-12° Celsius

**Typische Gerichte & Weine:**

In der Schweiz gerne als Aperitif, Käsegerichten (Fondue-Raclette), Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Reisgerichte. Kalb- und Schweinefleisch.

**Käserferenz:** Raclette, Emmentaler, Tête de Moine.

**Werte:** \*RZ: 3,8 g/l

**Allergene:** Sulfite

**Fl. EAN:** 76 10374 83137 2 ab Jahrg. 2017: 76 1037 48313 72

**WEIN-NR.:** 8313

\*Diese Angaben basieren auf den Werten einer aktuellen Füllung 17er und weichen daher je nach Losnummer & Jahrgang leicht ab.

**Wissenswertes:** *Der Chasselas ist die Nr. 1 der in der Schweiz angebaute Weißweinsorten. Er präsentiert sich sehr facettenreich; von betont leicht zu mittelschwer, mal spritzig bis saftig und massiv, zumeist trocken, oft mit guten Lagerpotential.*

