



Vieilles Vignes Morges Chasselas

Terravin - Tradition

Art: Weißwein



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

Herkunft: Auserlesene Parzellen der La Côte am Ufer des Genfersees, in der geschützten Ursprungsbezeichnung Morges. Mehr als 20 Jahre alte Weinreben, streng limitierter Weinertrag.

Rebsorte/n: Chasselas (Fendant/Gutedel) die Schweizer Weißweinrebe

Aussehen: Zartes Goldgelb schimmert einladend im Glas.

Bukett: Dezent ankommende, aromatische Komplexität mit blumig-, fruchtigen Noten weißer Blüten und Birne.

Geschmack: Dezent fruchtiger Charakter, sehr ausgewogene Struktur. Florale Noten wie Linden- und Weinblüten, Fruchtklänge nach grüner Zitrone und schwarzen Johannisbeeren.

Weingenuß: Innerhalb von 3 - 4 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 10° - 12° Celsius

Passt gut zu: Seefisch, Muscheln, Geflügel, Kalbs- und Schweinebraten, auch gut zu vegetarischen Gerichten.

Käserferenz: Käsemenüs wie Fondue und Raclette, La Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Le Marécal, Scharfer Maxx.

Werte: *RZ: 0,7 *S.: 3,6 *Alk.: 12,5%

Allergene: Sulfite

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

FI. EAN: 76 10374 32957 2

WEIN-NR.: 3295

Prämierungen: Goldmedaille | Bester Chasselas der Welt und 1. in der Kategorie "Dry Whites" beim Mondial du Chasselas 2016
Goldmedaille auf der Chasselas-Welt 2017
Goldmedaille bei der Auswahl der Waadtländer Weine 2016, 2017 und 2018
Silbermedaille beim Wettbewerb Chasselas de Morges, 2017

