



"Chant des Resses" Yvorne Grand Cru AOC Chablais

Artisans Vignerons d'Yvorne
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank

Charakter

Schöne, schmeichelnde und tiefgründige Nase, grosse Finesse, mit Noten von weissen Blüten, Äpfeln, gelben Früchten, untermalt von mineralischen Nuancen; präziser Auftakt im Gaumen, kraftvolle Kohlensäure, dichter, stoffiger und eleganter Körper, der ganz auf Mineralität und rassige Säure setzt, ein eleganter, finessenreicher und rassiger Wein mit viel Charme

Terroir

Die Weine aus der Appellation Yvorne erhalten den besonderen Charakter und leichten Feuerstein-Geschmack aufgrund der einzigartigen Bodenbeschaffenheit. Ein Teil der Reben wächst auf dem riesigen Schuttkegel des Tours d'Aï, welcher 1584 als gigantischer Felssturz entstand.

Konsumhinweis

Apero, Vorspeisen, Fisch, helles Fleisch, Geflügel, Halbhart-Käse, Hart-Käse, Käse-Fondue, Raclette

Technische Details

Traubensorten:	100% Chasselas / Gutedel
Trinkreife:	2024 - 2026
Alkohol:	12.6 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse	90/100
2021	Goldmedaille Mondial du Chasselas	
2021	Silbermedaille Grand Prix de Vin Suisse	90/100
2017	Schweiz. Weinzeitung	17/20