



Sauvignon AOC Lavaux Grand Cru Vilette

Domaine de la Bolliattaz
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Handlese und starke Selektion des Traubenguts, Ausbau im Eichenfass, Kontakt mit der Feinhefe, Abfüllung mit nur leichter Filtration

Charakter

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, zeigt schöne Trübung von reduzierter Filtration; duftig und ausdrucksstark in der Nase, mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich, dezente florale Akzente; am Gaumen direkt im Auftakt spürbare Loire-Stilistik mit deutlicher Mineralität und Noten von Feuerstein, cremige Gaumenfülle, würzige und kräutrige Aromen wie typische Brennessel, Basilikum und weisser Pfeffer, frische Säure, unterlegt von edlen Würznoten; bis in den Abgang aromatisch nachklingend, leichte Salzigkeit und lebendiger Nachhall

Limitierte Produktion, nummerierte Flaschen

Terroir

Die 3 Hektaren der Sauvignon-Rebberge sind vollständig nach Süden ausgerichtet und liegen auf einer ehemaligen Moräne des Rhône-Gletschers. Der Untergrund besteht aus einer Ton-Kalk-Mischung und Mergelunterschicht.

Geschichte

Seit vielen Jahren wird das gesamte Weingut nach umweltgerechten Grundsätzen bewirtschaftet und ist nach biodynamischen Richtlinien zertifiziert.

Konsumhinweis

Apero, Krustentiere wie Crevetten, Krabben und Garnelen, Fisch vom Grill, Räucher-Lachs, Spargel, Pilze, helles Fleisch, Geflügel
Unser spezieller Tipp: Sushi und Sashimi

Technische Details

Traubensorten:	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite



Methode:

Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021 Grand Prix de Vin Suisse -
GOLD

