



"Noces d'Or" Chasselas Passerillé AOC Lavaux

Union Vinicole Cully
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Handlese, Antrocknen des vollreifen und gesunden Traubenguts für mehrere Wochen (bis Zuckergehalt gegen 150° Oechsle), Gärung im Edelstahltank, Reifung für 12 Monate in französischen Barriques aus der Sélection Château d'Yquem

Charakter

Kupfergoldene Nuancen; im Duft satte Aromen von kandierten Früchten wie reife Birnen, Mango, Passionsfrucht, dezente Safran- und Blumennote, Minze, leicht röstig und weisse Schokolade; auf dem Gaumen viel reife Frucht, verspielter Auftakt, vollmundig mit blumiger Orangen-Honignote und exotischen Fruchtaromen; schmeichlerisches Süsse-Säure-Spiel mit viel Raffinesse, Crémigkeit und Finesse!

Terroir

Aus den Appellationen Epesses und Villette

Konsumhinweis

Dessert (nicht all zu süß), Blauschimmel-Käse, Geflügel-Leber-Terrine wie Gänseleber oder Entenleber

Technische Details

Traubensorten:	100% Chasselas / Gutedel
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Goldmedaille Mondial du Chasselas
2018	Goldmedaille Mondial du Chasselas