



### **ANBAUORT**

Für jede Sorte unterschiedlich.

### **TERROIR**

Angepasst an die jeweilige Rebsorte.

### **REBSORTE**

Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Chasselas.

### **WEINBEREITUNG**

Abgebeertes Traubengut. Temperaturregelte Gärung und anschliessender Ausbau im Edelstahltank. Den Säureabbau vollziehen wir ausschliesslich mit dem Chasselas, beim Chardonnay und Pinot Blanc erhalten wir die geschmackvolle Fruchtsäure präsent.

### **DEGUSTATIONSBEFUND**

An der Nase exotische Früchte mit viel Frische und Lebhaftigkeit im Gaumen. Ein trockener Weisswein mit einer guten Säure.

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Dieser Wein liebt es jung getrunken zu werden, empfehlenswert innerhalb von drei Jahren.

### **GASTRONOMIE**

Weisser Fisch, Meeresfrüchte, Hors d' Oeuvres oder Aperitif.

Unsere Empfehlung:

*Vollkommene Harmonie mit einem Vitello tonnato, Kalbfleischtranchen an einer Tunfischsauce.*

### **TRINKTEMPERATUR**

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° C.