



ANBAUORT

„Collines“, die so genannten typischen Hügel rund um Siders.

TERROIR

Die Sonnenstadt hat ihren Namen nicht von ungefähr, ist sie doch die sonnigste Ecke der Schweiz. Die Böden sind eher mager, vielfach Hügel, welche aus Schuttmaterial zusammengesetzt sind. Während der Reifephase werden die Trauben von einem leichten, warmen Wind umhaucht.

REBSORTE

Gutedel oder Chasselas.

WEINBEREITUNG

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

DEGUSTATIONSBEFUND

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.

LAGERFÄHIGKEIT

Seine schöne Frucht zeigt sich am besten im jungen Alter bis drei Jahre.

GASTRONOMIE

Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

Unsere Empfehlung:

Ein Genuss zu sautierter Seezunge an einer raffinierten Rahmsauce mit Verjus de Raisins.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 8 bis 10 ° Celsius.