

Die Ernte für den Chasselas begann relativ spät und dauerte von 17.- 21. Oktober 2014. Die alkoholische Gärung fand bei kühlen 16°Celsius statt, um eine grösstmögliche Aromavielfalt zu erhalten und konnte in etwa einem Monat abgeschlossen werden. Es wurde ein grosses Augenmerk darauf gelegt den Schwefeleinsatz so gering als möglich zu halten.

## Eigenschaften



*Bire*



*Bluemig*



*Sprützig*



*Elegant*

## Kulinarische Empfehlung



*Aperitif*



*Süßwasserfisch*



*Sauzige Vullychueche*



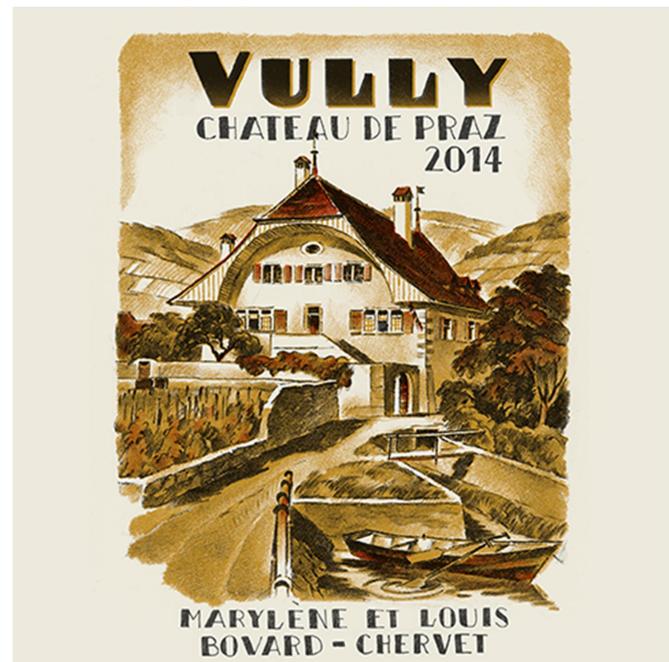
*Gfügu*

## Genussreife

1-2 Jahre

## Trinktemperatur

11°C



Les vendanges du Chasselas ont eu lieu entre le 17 et le 21 octobre 2014, soit relativement tard. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur plus d'un mois à basse température (16°C) afin de préserver au maximum les arômes. Une attention particulière a été donnée afin de limiter au maximum l'apport en sulfite durant toute la vinification.

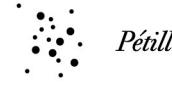
## Caractéristiques



*Poire*



*Floral*



*Pétillant*



*Elégant*

## Mets et vin



*Apéritif*



*Poisson du lac*



*Gâteau de Vully salé*



*Volaille*

## Garde

1-2 ans

## Température de service

11°C