

Réserve Blanche 2021

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Complexe/ komplex</i>	<i>Mirabelle</i>	<i>Minéral/ mineralisch</i>	<i>Persistant/ nachhaltig</i>
			
METS ET VIN			
<i>Feuilletés/ Blätterteig- Gebäck</i>	<i>Viandes blanches/ wisses Fleisch</i>	<i>Quiche</i>	<i>Planchette d'apéro/ Aperoplättli</i>
			

Issue d'une sélection parcellaire, ce Chasselas au caractère bien trempé surprend de plus belle.

Pour soutenir la forte personnalité de ce vin, en cave, le travail se revendique peu interventionniste : lente fermentation par levures spontanées, fermentation malo-lactique, élevage sur lies en cuve et partiellement en amphores en terre cuite.

Le résultat... Nez très complexe, avec d'élégantes notes de mirabelles et de crème fraîche. La bouche est sapide, légère et minérale à la fois. A déguster lors d'un apéritif ou sur plat de viandes blanches ou de poisson du lac ou une quiche...

Potentiel de garde: 1-4 ans

Température de service : 11°C

Réserve Blanche 2021

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Complexe/ komplex</i>	<i>Mirabelle</i>	<i>Minéral/ mineralisch</i>	<i>Persistant/ nachhaltig</i>
			
METS ET VIN			
<i>Feuilletés/ Blätterteig- Gebäck</i>	<i>Viandes blanches/ wisses Fleisch</i>	<i>Quiche</i>	<i>Planchette d'apéro/ Aperoplättli</i>
			

Dieser aus einer Parzellenselektion stammende Chasselas überrascht auf einzigartige Weise.

Um seine starke Persönlichkeit zu unterstützen, wird im Keller wenig interveniert: Langsame Spontangärung mit natürlichen Hefen, biologischer Säureabbau, Ausbau auf der Feinhefe im Tank und teilweise in Ton-Amphoren.

Das Ergebnis: Ein sehr komplexes Bukett mit eleganten Noten von Mirabellen und Crème fraîche. Am Gaumen ist er saftig, leicht und mineralisch zugleich. Geniessen Sie ihn als Apéritif oder zu hellem Fleisch, Seefisch oder einer Quiche...

Lagerpotenzial: 1-4 Jahre

Trinktemperatur: 11°C