



La parcelle de Réserve Blanche est récoltée en fin de vendanges, soit le 3 octobre 2018.

Pour gagner en complexité, le moût fermente partiellement avec les levures naturelles. Après un élevage prolongé sur lies jusqu'au mois de mai, le vin récemment mis en bouteille nécessite encore un peu de temps pour exprimer tout son potentiel.

On y décèle beaucoup de minéralité, un touché de bouche singulier avec une finale saline.

Ce vin s'est qualifié dans les **6 meilleurs Chasselas** lors de la finale du Grand Prix du Vin Suisse 2019.

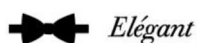
Caractéristiques



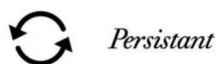
Agrumes



Mirabelle

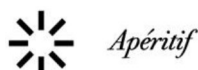


Elégant



Persistent

Mets et vin



Apéritif



Quiche



Fondue



Focaccia

Garde: 1-4 ans

Température de service: 11°C

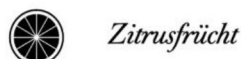


Die Parzelle des Réserve Blanche wurde am Ende der Traubenlese, am 3. Oktober 2018, geerntet.

Um die Komplexität des Weins zu erhöhen, vergärt der Most teilweise mit natürlichen Hefen. Nach einem längeren Ausbau auf der Hefe bis im Mai braucht der frisch abgefüllte Wein noch etwas Zeit, um sein volles Potenzial zu entfalten. Wir entdecken aber bereits jetzt eine hohe Mineralität und eine einzigartige Gaumennote mit einem salzigen Abgang.

Dieser Wein wurde am Grand Prix du Vin Suisse 2019 für das Wettbewerbsfinal der **sechs besten Schweizer Chasselas** qualifiziert.

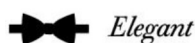
Eigenschaften



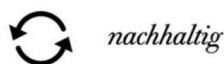
Zitrusfrücht



Mirabelle

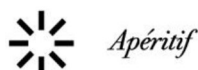


Elegant



nachhaltig

Kulinarische Empfehlung



Apéritif



Quiche



Fondue



Focaccia

Trinkreife: 1-4 Jahre

Trinktemperatur: 11°C