



11.5% vol.

Genussreife: ab sofort bis
in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Gleichzeitig elegant, frisch und fein präsentiert sich dieser Jahrgang zu unserer grossen Freude als ein Chasselas mit einem sehr "klassischen Vully"-Charakter.

Die Nase ist einladend, mit Noten von Zitrusfrüchten und Obst aus dem Garten. Ein subtiler Hauch von Kohlensäure verleiht dem genussvollen Gaumen zusätzlichen Schwung.

Dieser Wein ist die perfekte Begleitung für einen geselligen Moment auf einer sonnigen Terrasse oder zu Käsegerichten und Fisch aus dem See.

EIGENSCHAFTEN

Apfel



erfrischend



Zitrusfrucht



lebändig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Apéritif



Quiche



Spätzliauflauf



grillierte Fisch



MARYLENE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES