



## 2019 Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Grand Cru vom Biopionier Cruchon

### **Beschreibung:**

Ein Chasselas nach alter Tradition, auf der Hefe, ohne Filtration, wie die Natur es uns schenkt. Ein Wein mit einer kräftig mineralischen Struktur von grosser Fülle, mit kräftigen und komplexen Aromen. Das Terroir von Mont de Vaux befindet sich auf einer perfekten exponierten Terrasse oberhalb der Stadt Morges. Die Weinberge werden im Einklang mit den Mondrhythmen bewirtschaftet und erhalten nur natürliche Pflege. Die Entlaubung und die Weinlese erfolgen von Hand und die Ernte ist streng limitiert. Um all diese Qualitäten zu erhalten, wird der Wein ungefiltert abgefüllt. Er kann sich mit einem edlen und natürlichen Depot präsentieren.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelbe Robe, goldene Akzente. Eine ausdrucksstarke, deutlich gelbfruchtig geprägte Nase, gelbe Pflaumen, Stachelbeeren und Kamille, auch ein Hauch Blütenhonig. Sehr fruchtbetont der Gaumen, typisch La Côte, mit einer feinen Rebsorten-Typizität, nun auch Lindenblüten und zitrische Noten, ergänzt durch etwas nassen Stein; fein texturiert und dicht bis ins anhaltende Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	La Côte
<b>Produzent:</b>	Cruchon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0912919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mont de Vaux**

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren