



2022 Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Eine echte Spezialität, der La Côte

Beschreibung:

Dieser gehaltvolle Weisswein erinnert stilistisch ein wenig an einen grossen südfranzösischen Weisswein. Die Cruchons waren die Ersten, die diese Rebsorte in der Schweiz vinifizierten.

Degustationsnotiz:

Mittelgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Der Altesse eröffnet mit einer ausgesprochen intensiven und klaren Aromatik, die an Stachelbeeren, Honigmelone und einige tropische Früchte erinnert, dahinter zeigt sich eine sanfte Mineralik und ein Hauch Eisenkraut. Am Gaumen sehr reich und vital, eine Vielfalt an gelben und zitrischen Fruchtnoten, die sich harmonisch zu einem Ganzen verbinden, mundfüllend und facettenreich; ein faszinierend komplexes 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

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Waadt |
| Subregion: | La Côte |
| Produzent: | Cruchon |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 18 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Biodynamisch |
| Alkoholgehalt: | 13.3 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | 100% Altesse |
| Artikelnummer: | 0913122 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Altesse

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Altesse |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Weinbau: | Biodynamisch |
| Ausbau: | 18 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.3 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |