



## 2023 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch), Domaine La Colombe - Paccot

Chasselas-Präzision von der La Côte

### **Beschreibung:**

La Colombe ist die traditionelle Cuvée des Weinguts. Dieser Wein ist eine Selektion verschiedener in Féchy gelegener Rebparzellen. Um die Natur eines jeden Terroirs zu respektieren, werden die Trauben der verschiedenen Parzellen separat vinifiziert und auf den Feinhefen ausgebaut. Im Frühling dann werden die Cuvées assembliert zu diesem köstlichen, recht dichten Wein. Es ist ein Wein der Konversation, dessen erste Schlucke nach mehr verlangen.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Lindenblüten, Briochenoten und Agrumen in der offenen, fruchtbetonten Nase, auch ein Hauch nasser Stein. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer dichten Chasselas-Aromatik, nun auch Stachelbeeren und gelber Apfel, unterstützt von einer passenden Säure; anhaltend im Féchy-typischen Abgang.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz                   |
| <b>Region:</b>        | Waadt                     |
| <b>Subregion:</b>     | La Côte                   |
| <b>Produzent:</b>     | Paccot-Domaine La Colombe |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20               |
| <b>Ausbau:</b>        | 7 Monate im Stahltank     |
| <b>Weinbau:</b>       | Biodynamisch              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas            |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0548623                   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Colombe Cuvée Sélectionnée**

Féchy La Côte AOC (Biodynamisch)  
Domaine La Colombe - Paccot

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chasselas                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Biodynamisch                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 7 Monate im Stahltank           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |