



## 2023 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Ein absoluter Topwert aus dem Waadt

### Beschreibung:

Der terrassierte Weinberg von Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar und liegt an einem Steilhang mit einem Gefälle von 35 bis 40%. Der sehr steinige Boden aus 60 bis 70% Kieselstein ist mit fruchtbaren alpinen Erosionsedimenten vermischt. Diese Besonderheit des vor mehreren Millionen Jahren entstandenen Kalks in Verbindung mit den jüngeren Alluvionen der Rhône verleihen den Weinen von Château Maison Blanche eine unvergleichliche Persönlichkeit und Typizität.

### Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Eine zart duftende, Chasselas-typische Nase nach Lindenblüten, Stachelbeeren und einigen Hefenoten, schliesslich ein Hauch Kamille. Eine fantastische Balance zwischen honigbetonter, gelber Frucht und einer passenden Frische, nach und nach begleitet von dezent-mineralischen Noten, die an nassen Stein erinnern, herrlich balanciert und ausdrucksstark; anhaltender Finish.

### 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>	Chablais
<b>Produzent:</b>	Château Maison Blanche
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.3 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0326223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Yvorne**

Chablais AOC  
Château Maison Blanche

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.3 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren