

Yvorne l'Ovaille

Grand Cru

AOC Waadt, Jacques Deladoey, 2017

700 ml

Art-Nr. 10015717



Mitteltiefes Goldgelb. Sortentypisch ausdrucksstark und frisch fruchtig, erweist sich dieser Westschweizer Weisswein überaus gehaltvoll und betont mineralisch. Frucht und Säure harmonieren bei diesem Yvorne insgesamt in gekonnter Art und Weise. Es handelt sich hierbei um einen großen Schweizer Wein der es auf die renommierten Weinkarten der Welt geschafft hat.

Herkunft:	Schweiz / Waadt / Chablais
Traubensorte:	Chasselas
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apérogebäck, Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce, Felchenfilets à la meunière, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Käseplatte
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, sofort schonend abgepresst, Gärung bei tiefen Temperaturen
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im Stahltank
Ausbaudauer:	6 Monate
Volumen:	12.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan