

La Feuillée Chasselas AOC Neuchâtel

Intensiv - aromatisch - typisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Schweiz

Rebsorte

Chasselas

Produzent

Domaine Grisoni

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

11%

Artikelnummer

10333724

Kulinarik

Apéro, leichtes Hefengebäck,
Süsswasserfisch in Butter gebraten mit
frischen Kräutern, Fondue, Raclette

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Domaine Grisoni ist über die Region bekannt für seine typischen neuenburger Weine. Sie drücken das Lebensgefühl der Region aus. Fröhlich, leichtfüssig, mit einer eleganten Frucht, sind sie die idealen Begleiter des Sommers und der Geselligkeit. An den Südhängen des Juras geniessen die Stöcke die Sonne vom ersten bis zum letzten Strahl. 1700 Stunden zählt die Sonnenuhr pro Jahr. Neuchâtel verfügt über ein perfektes Rebbauklima.

Apéro, leichtes Hefengebäck, Süsswasserfisch in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Fondue, Raclette

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Gelbgold, mitteldicht, schillernde grünliche Reflexe.

Aromatik

Aromatik: Intensive sortentypische Aromen nach Lindenblüten und Honig, floraler Charme, balsamische Nuance von Honig, dichte gelbe Steinfrucht und Reineclaudes.

Körper

Körper: Einem betörenden leicht spritzigen Auftakt folgt eine lebendige aber feine Säure, dichte Gaumenaromen und präzise Mineralität.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Wein mit sehr langer aromatischer Ausdauer und einer herrlichen Leichtfüssigkeit.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch