



## PAPILLON Chasselas Romandie vdp



WEIN-NR.: 8349

**Art:** Weißwein



**Land/Region:** Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

**Herkunft:** Ausgewählte Parzellen, im Waadtland, am Ufer des Genfer Sees, aus der Romandie.

**Rebsorte/n:** Chasselas

**Aussehen:** Hellgelb mit feinen Reflexen und einem schönen, smaragdgrünen, Schimmer.

**Bukett:** Fruchtige Noten weißer Früchte und Lindenblüten.

**Geschmack:** Elegant und sehr klar. Fruchtige Noten weißer Früchte, unterlegt mit einer spielerischen Note Ananas. Frischer, leicht spritziger Wein, von sehr ansprechender Struktur.

**Weingenuß:** Innerhalb von 3 Jahren nach Füllung

**Serviert mit ca.:** 10°-12° Celsius

**Passt gut zu:** Als Aperitif, Vorspeisen, Wurstwaren und Süßwasserfisch.

**Käsereferenz:** Zum Fondue und Raclette, Emmentaler, Tête de Moine, Bergblumenkäse, Engelberger Klosterkäse.

**Werte:** \*RZ: 3 gr./L. \*S.: 3,8 gr./L. \*Alk.: 12%

**Allergene:** Sulfite

\*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

**Fl. EAN:** 76 01551 83497 4

**Besonderheit:** Ein Wein der, nicht zuletzt auch wegen seiner guten Preisleistung, auch in der Gastronomie sehr beliebt ist. Perfekt präsent im offenen im Ausschank, klare Aromen von leicht mineralischer Struktur, frisch und als typischer Schweizer Weißwein mit wenig Säure behaftet.