



Ô de la Côte Vin Mousseux Brut Blanc de Blanc La Côte AOC

Art: Vin Mousseux

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

Herkunft: Auserlesene Parzellen, der La Côte, am Ufer des Genfer Sees, Region La Côte.

Rebsorte/n: 100% Chardonay Vin Mousseux der la Côte.

Aussehen: Helles Gelb mit goldenen Reflexen – feinste Perlage

Bukett: Bukett mit subtilen Broiche Noten, feine exotische Fruchtanklänge.

Geschmack: Im Mund überzeugt ab Beginn die anregende, feine Perlage mit ihrer prickelnden Frische, um dann über elegante Frucht- und Beerennoten, in ein florales Finish zu münden.

Weingenuß: 2-3 Jahre

Serviert mit ca.: 6°-8° Celsius

Harmonie Gerichte: Gerne als Aperitif, zu Käsegerichten in geselliger Runde, aber auch solo - also eigentlich fast immer.

Käsereferenz: Weich- und Hartkäse mittelreif, nicht zu scharfe Sorten.

Unsere Kellerei liegt im Herzen des Waadtlands zwischen dem Jura und dem Genfer See.

Die Leidenschaft unsere Winzer und Önologen spüren Sie mit jedem Glas "Ô" Brut, er zählt zu den Besten seine Klasse.



Wein Nummer: 4881

Allergene: Sulfite

