

P'tites
Bulles



NOUVEAUTÉ

P'tites Bulles de 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: Chasselas, Garanoir, Pinot noir

Aussehen: Gelb mit goldenen Reflexen

Bukett: Präsender Auftritt, Aromen nach Früchten und Broiche.

Geschmack: Eine feine Perlage unterstützt die anhaltende frisch- fruchtige Note. Eindrucksvoll ist das elegante Gesamtbild, ein stimmiger, eleganter Bio Sekt aus der Region.

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.

LEBENDIGE NATUR: Unsere Kellerei liegt im Herzen des Waadtlands zwischen dem Jura und dem Genfer See, nachweislich stammt die Chasselas Rebe, akribischen Untersuchungen zufolge, aus dieser Region.

Ein Ansporn für die Winzer der Cave de La Côte, der uns zugleich mit Stolz erfüllt. Dies ist uns sowohl Ansporn als auch Verpflichtung, die Weine voller Hingabe auszubauen und stilistisch brillierende Weine zu erzeugen.

Diese Leidenschaft spüren Sie mit jedem Glas "B" Chasselas Bio, er zählt zu den Besten seine Klasse.

BIOsuis Zert. 31185 / bio Inspecta AG Nr. du Certificat BHV -32580 EASY-CERT / BHV 26154

Werte: * *RZ: 10,7 g./ *S.: 5,7 g./l. *Alk.: 12,0%

DE-ÖKO-006

*Diese Angaben basieren auf einer Füllung des Weins / Jahrgangs, daher können diese ja nach AP Nummer leicht abweichen.

Allergene: Sulfite



WEIN-NR.: 3214

Wein Nummer: 3214

