

Château Maison Blanche Grand Cru Yvorne Chablais AOC

Schweiz > Waadt > Chablais



Produzent

Château Maison Blanche, Yvorne



Rebsorte(n)

Chasselas

Degustationsnotizen

Farbe : Goldgelb



Bouquet : Aromen von Steinobst und Lindenblüten, mineralische Noten. Mit zunehmendem Alter kommen Anklänge von Honig, Pfirsich und Quitte hinzu.

Gaumen : Kräftig, rassig, typischer Feuerstein-Terroir. Die Fettigkeit und Kraft machen ihn zu einem bewundernswerten und komplexen Wein.



Gastronomie

Als Aperitif, zu gegrilltem Fisch und an Sauce, zu weissem gewürztem Fleisch, zu Käsespezialitäten wie Fondue und Raclette, aber auch fantastisch zu Eglifilets, Gemüseterrinen, Sushi und Käseaufläufen.

Spezielles

Der terrassenförmig angelegte Weinberg des Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar auf einem steilen Hang mit 35 bis 40% Neigung. Der steinige Boden, der zu 60-70% aus Kieselsteinen besteht, ist mit alluvialen Ablagerungen der alpinen Erosion angereichert, die reich an Sedimenten sind. Diese Besonderheit des Kalksteins, der vor mehreren Millionen Jahren nach einem grossen Erdbeben im Jahr 1584 entstand, verleiht dem Wein des Château Maison Blanche zusammen mit den jüngeren Rhône-Schwemmlandablagerungen ihre unvergleichliche Persönlichkeit und ihre Typizität. Weinbereitung: 6 Monate in grossen Holzfässern.



Serviertemperatur

10 - 12°C



Reifungspotential

5 - 10 Jahre