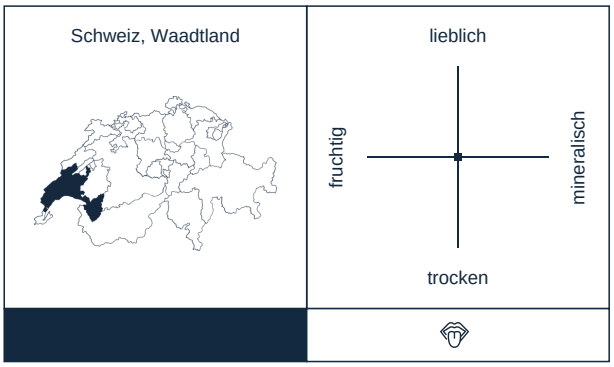
MW YVORNE - CHABLAIS AOC MW AOC

DEVINIÈRE



In der Nase offenbart sich ein Mix von fruchtigen Noten und Blütenaromen (Lindenblüten). Dazu gesellen sich mineralische und herbale Noten. Die Stärke dieses Weissweins aus der Gemeinde Yvorne basiert auf den drei Elementen Traubensorte, Terroir und Tradition. Das Resultat: Ein Wein in perfektem Gleichgewicht, mit frischen Fruchtnoten in der Nase und straffer Struktur. In einem mittellangen Abgang klingen die Aromen nochmals nach und verleihen dem Yvorne seine Typizität.



Chasselas

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Krautig/Vegetativ, Steinobst, frisch vegetativ, mineralisch, Lindenblüten

Crevettencocktail, Wok-Gerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, Fischgerichte

Trinktemperatur: 7 bis 9 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873