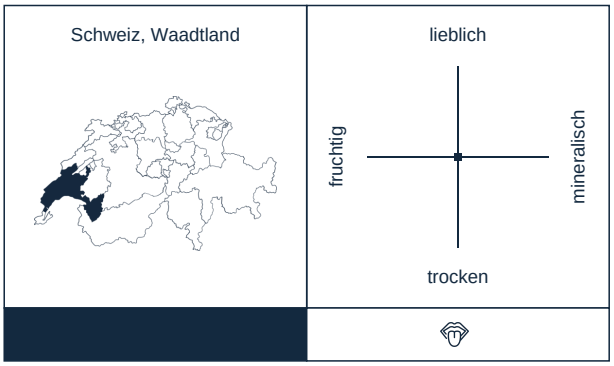
YVORNE - CHABLAIS AOC AOC

DEVINIÈRE | 2023



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

Steinobst, frisch vegetativ, mineralisch, Lindenblüten

Crevettencocktail, Wok-Gerichte

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.4 % Vol.

Enthält Sulfite

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

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873