



Chardonnay

La Colombe
L&R Paccot

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Barrique und Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2021

Intensive, sortentypische Aromen von Ananas, Grapefruit und Zitrone, verstärkt durch dezente Röstaromen vom Holz (Toastbrot), laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen erfreut ein filigran strukturierter Körper mit einer reifen, schön eingebundenen Säure und einem angenehmen Finale.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Chardonnay passt wunderbar zu Muscheln, zu Meeresfrüchten und zu Fisch- und Kalbfleischgerichten mit hellen Saucen. Ebenso zu Sushi, zu asiatischen Gerichten sowie zu Frisch- und Weichkäse passt er hervorragend.

Biodynamisch auf der Suche nach dem perfekten Chasselas

Die Taube (franz. La Colombe) ist das internationale Symbol für den Frieden, aber auch bereits seit 1356 das Familienwappen der Paccots. Sie ist auch das Erkennungszeichen ihrer "Domaine La Colombe", gegründet vor rund 100 Jahren, als Jules Paccot, Sohn von Saisonniers aus Savoyen, seine ersten Rebparzellen in Féchy kaufte. Heute bewirtschaftet sein Enkel, der Lehrer, Winzer und Oenologe Raymond Paccot (im Bild mit Violaine Paccot) die Parzellen in der malerischen Weinregion La Côte am Genfersee. Schon immer interessierte sich der weltoffene und selbstkritische Winzer für natürliche Weinbaumethoden und deshalb bewirtschaftet Raymond seine Reben seit Beginn des neuen Jahrtausends streng nach biodynamischen Grundsätzen. Als vehementer Verteidiger der oft unterbewerteten Chasselasrebe ist er ständig auf der Suche nach noch subtileren, nuancierteren Geschmacksnoten in seinen Weinen, die bereits mit aussergewöhnlicher Frische und Mineralität begeistern. 1995 holte Raymond als erster Waadtländer mit seinem Féchy La Colombe die Goldtrophäe im Chasselas Coup.

