



### Yvorne Blanc

Grand Cru  
Château Maison Blanche

**Anbaugebiet:** Schweiz / Waadtland / Chablais AOC

**Rebsorte(n):** Chasselas

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2023

Die feinen und frischen Aromen erinnern an Wiesenblumen, Honigmelonen, Lindenblüten und Feuerstein. Am Gaumen begeistert ein weicher Auftakt, gefolgt von einem füllenden und geschmeidigen Körper mit einer vitalen, salzig ausklingenden Säure. Ein erlesener Wein, reich und kraftvoll und gleichzeitig elegant und ausgeglichen.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Chasselas ist ein toller Begleiter zu Apérohäppchen, zu gebratenen und pochierten Gerichten vom Geflügel und Kalb sowie zu einer kalten Fleischplatte. Auch zu Fisch, wie z. B. zu einer gut gewürzten, gegrillten Forelle sowie zu einem Pilzragout oder zu cremigem Weisschimmelkäse und zum Fondue ist er ein Genuss.

