



Clos des Abbesses

Grand Cru
Henri Cruchon

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / La Côte AOC

Rebsorte(n): Chasselas

Bio-Information: Ökologischer und nachhaltiger Weinbau, zertifiziert nach VINATURA Richtlinien

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2020

Die zarten, fruchtigen Aromen von Nektarinen, weissen Pfirsichen und Zitrusfrüchten werden umrahmt von einem feinen Blütenduft. Der raffinierte Körper zeigt sich feingliedrig und von einer leicht cremigen Struktur, die von einer erfrischenden Säure getragen wird. Ein süffiger und ausdrucksstarker Waadtländer der Extraklasse mit bemerkenswerter Eleganz.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt sehr gut zu Aperitif, Antipasti, Tapas, Sushi, gegrillten und gebratenen Süßwasserfischen, wie z.B. zu einer Forelle nach Art der Müllerin. Er ist aber auch zu Käsegerichten (warm und kalt), so z. B. zu Hobelkäse oder zu einem Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen sehr fein.