



### Yvorne Rouge

Grand Cru  
Château Maison Blanche

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

**Rebsorte(n):** Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir, Galotta

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024

Der Wein erstrahlt in einer intensiven, rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase erfreuen fruchtige und würzige Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Brombeeren. Der weiche, ausgewogene Körper mit dem samtigen Tannin zeigt eine zart bittere Note und endet in einem dezent anhaltenden Abgang. Ein sehr stilvoller, geschmeidiger Wein.

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

**Speisempfehlung:** Dieser rote Yvorne begleitet hervorragend Schweine-, Rind- und Kalbfleischgerichte sowie Geflügelspeisen, kalte Fleischplatten und Weich- und Halbhartkäse. end Schweine-, Rind- und Kalbfleischgerichte sowie Geflügelspeisen, kalte Fleischplatten und Weich- und Halbhartkäse.

