

DRINKS.

Domaine de Crochet Chardonnay 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408101
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Domaine de Crochet
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	fruchtig, floral, frisch und aromatisch mit Säure sowie Anklängen von Haselnüssen und gerösteten Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad



Jahrgang	2017
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse, Schwein

Beschreibung

In der Gemeinde Mont-sur-Rolle, am nördlichen Ufer des Genfersees, erstrecken sich die Rebberge der Domaine de Crochet. Es handelt sich um eine von mehreren Domänen, die dem Weinhaus Hammel angehören und damit unter der Leitung von Charles Rolaz stehen. Die Parzellen - 10 Hektar sind es insgesamt - sind mit zehn Rebsorten in hoher Dichte (7'700 Rebstöcke / ha) bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von etwa 450 m, sind nach Süden bzw. Südosten ausgerichtet und weisen einen kalkig-lehmigen Kiesboden auf. Dank des ausgezeichneten Rufs jener Reblagen in der AOC-Region La Côte wird der Chardonnay als Grand Cru - also als Wein von ausserordentlicher Güte - bezeichnet. Er wird über zehn Monate lang auf der Feinhefe in Eichen-Barriques ausgebaut und leicht gefiltert. Die Lagerungsfähigkeit beträgt zehn Jahre. Der Weisswein harmoniert gut mit Spargel, gegrilltem Fisch, Carpaccio, Spareribs und Käse.