

DRINKS.

Clos du Châtelard Chardonnay 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408105
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Clos du Châtelard
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	fruchtige, frische und blumige Nuancen von Weinpflirsichen, Aprikosen, Zitronenzesten, Akazienholz, Rebblüten, Vanille, Zimt sowie gerösteten Haselnüssen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse

Beschreibung

Die Weinbauregion Chablais erstreckt sich im Südosten des Genfersees zu beiden Seiten der Rhone, die als natürliche Grenze zwischen den Kantonen Waadt und Wallis fungiert. Das Ensemble aus Hangneigung, Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und Wasserverfügbarkeit bietet in dem alpin geprägten Flusstal optimale Bedingungen für das Heranreifen der Trauben, weshalb hier Weine höchster Güte entstehen. Das Weinhaus Hammel hat sich auf die Genfersee-Region spezialisiert - man unterhält neun eigene Domänen, produziert aber auch Weine von hinzugekauftem Traubengut. Für die Produktion sind Charles Rolaz und der Önologe Fabio Penta verantwortlich. Die Domäne Clos du Châtelard in der Gemeinde Villeneuve befindet sich im Osten des Genfersees. Die von Mauern gestützten Terrassen, die sich zwischen dem Seeufer und den Ausläufern der Alpen in einer Höhenlage von 400-600 m erstrecken, nehmen eine Fläche von 8 ha ein. Das Gefälle des nach Südwesten ausgerichteten Steilhangs beträgt 35 bis 40%. Der Untergrund besteht aus Fels und Geröll, da es sich um eine von Gletschern und Wildbächen geformte Moränenlandschaft handelt. Die Bepflanzungsdichte liegt mit 12'000 Rebstöcken pro Hektar sehr hoch. All jene Faktoren - in ihrer Gesamtheit «Terroir» genannt - bestimmen die ausserordentliche Qualität der Grand Cru Weine. Für den Chardonnay wird das Traubengut zu klarem Most gepresst, einer alkoholischen Gärung unterzogen und schliesslich auf der Feinhefe in Eichenfässern ausgebaut. Nach etwa zehn Monaten wird der Wein leicht filtriert und abgefüllt. Das Lagerpotential beträgt zehn Jahre.