

DRINKS.

Charles Rolaz Sélection Parcellaires de nos vignobles La Jouvence 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40811222
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Sélection Charles Rolaz
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	duftet nach Mandarinen, Mango und Ananas. Am Gaumen fruchtig, elegant und strukturiert, mit einer leichten mineralischen Note im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Merlot
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2022



Passend zu	Asiatische Küche, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch
------------	---

Beschreibung

Eigentlich hatte Charles Rolaz Internationales Recht studiert, doch fing er 1992 als Sales und Marketing Manager beim Weinhaus Hammel («Terres de Vins») an. 2003 stieg er zum COO und 2010 zum CEO auf. Heute ist sein Name in der Schweizer Weinszene wohlbekannt. Mit den Weinen der Linie «Sélection Charles Rolaz» möchte er das alte Waadter Kulturerbe in Szene setzen. Dadurch, dass Hammel zahlreiche eigene Weinberge besitzt und ausserdem Zugang zu Rebflächen befreundeter Winzer geniesst, ist die Auswahl an Rebsorten gross. Die Sélection La Jouvence besitzt die Appellation «AOC Vaud, da das Traubengut von heimischen Gütern wie Domaine du Montet, Clos du Châtelard und Domaine de Crochet stammt. Es handelt sich um einen traditionellen Blanc de Noirs Wein aus Merlot. Die weltweit bekannte, rote Rebsorte wurde Mitte des 19. Jahrhunderts erstmals in der Gegend angepflanzt, nimmt jedoch nicht einmal 2% der Waadter Rebfläche ein. Die von Hand gelesenen Trauben werden im Keller von Hammel aussortiert, sodass nur die besten Beeren die schonende Pressung durchlaufen. Nach einer natürlichen Vorklärung und der langsamen, alkoholischen Gärung wird der Wein in Amphoren sowie Eichenfässern auf der Feinhefe ausgebaut. Zuletzt erfolgt eine leichte Filtration. Es wird empfohlen, den La Jouvence Blanc de Noirs begleitend zu Wurstaufschnitten (v.a. rohem oder geräuchertem Schinken), weissem Fleisch, Fisch, Krustentieren, mildem Käse oder asiatischen Gerichten zu servieren. Der Weisswein ist zehn Jahre oder länger lagerfähig.