

DRINKS.

Clos de la George Chardonnay 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500489
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marke	Clos de la George
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	üppiges Bouquet mit fruchtigen, blumigen und nussigen Anklängen. Runder, mineralischer Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Umgeben von dichtem Wald und mit optimaler Strassenanbindung, fügt sich der 8 ha grosse Weinberg Clos de George in die östliche Flanke des Rhône-tals in der Weinregion Chablais ein. Bis zu 6 m hohe Mauern stützen den terrassierten Weinberg, der von morgens bis abends durchgehend von der Sonne bestrahlt wird. Der nach Süden ausgerichtete Steilhang mit bis zu 40% Gefälle, die Höhenlage von 400-600 m und der alpine Moränenboden mit Kalksteinanteil prägen das Terroir wesentlich. Die hohe Bestockungsdichte (12'000 Rebstöcke pro ha) sowie der besondere Reifungskeller, der 33 m tief in den Fels gesprengt wurde, sind weitere Faktoren, die der Domäne Clos de la George viel Charakter geben. Der hier vorgestellte Chardonnay Grand Cru wird während zehn Monaten auf der Feinhefe in Eichenfässern ausgebaut und leicht filtriert. Der Weisswein ist ein idealer Begleiter zu Forelle, Hecht, Seezunge, Hummer, Foie Gras, Risotto, Kalbsschnitzel, Geflügel sowie Schafs- und Ziegenkäse.