

DRINKS.

L'Ovaille, Yvorne L'Ovaille 1er Grand Cru, Chasselas 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500490
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marke	L'Ovaille
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	duftet nach Blüten, gelben Früchten, Haselnüssen und Steinen. Lebhafter, komplexer, mineralischer Geschmack mit Stachelbeeren, einem Hauch von Marzipan und Honig. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chasselas
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Raclette & Fondue, Weisses Fleisch

Beschreibung

Bei den historischen Stufenterrassen von L'Ovaille handelt es sich um echte Schmuckstücke der Schweizer Weinbaulandschaft. Die Parzellen wurden auf einem Geröllhang, der durch einen Bergrutsch zustande kam, angelegt. Auf einer Fläche von 2 Hektar befinden sich rund 24'000 Rebstöcke der Sorte Chasselas, die aus dem steinigen Geröllboden mit Kalk- und Tonanteil wichtige Nährstoffe ziehen. Chasselas ist schon einige Jahrhunderte lang in der Genfersee-Region bekannt und eine weit verbreitete Weissweinsorte in der Schweiz. Die frühreifende Rebsorte bringt das Terroir optimal zur Geltung, was bei Grand Cru-Lagen natürlich sehr wichtig ist. Der Steilhang von L'Ovaille, der im oberen Abschnitt ein Gefälle von bis zu 75% verzeichnet, ist idealerweise nach Süden ausgerichtet. Die Weine der Domäne werden entweder als Grand Cru oder als Premier Grand Cru klassifiziert. Der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe und findet in Amphoren aus Tonerde statt. Zusätzlich werden die Weine leicht filtriert. Als Begleiter zu Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Krustentieren, Sushi, hellem Fleisch, Raclette, Fondue oder gar Toast Hawaii entfaltet der L'Ovaille 1er Grand Cru seine volle Aromatik. Das Lagerpotential beträgt acht Jahre.