DRINKS.

Château de Trevelin Altesse 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704400
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel SA, Lagerstrasse 25, 3360 Herzogenbuchsee, Schweiz
Marke	Château de Trevelin
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	geschmeidiger, blumiger Geschmack mit Anflügen von Pfirsichen, Aprikosen und Zitronen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Altesse
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein

Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Die Weinbauregion La Côte liegt im Genfersee-Bogen im Kanton Waadt. Hier kultiviert das Team der Firma Hammel verschiedene Rebsorten auf eigenen Domänen, produziert aber auch Weine von hinzugekauftem Traubengut. Der vorliegende Weisswein stammt von einem Schlossanwesen in Aubonne: Das Château de Trevelin wurde ab 1777 mit den Materialien einer abgerissenen Kirche erbaut und befindet sich seit 1958 im Besitz der Familie Soldati, die sich um die zugehörigen Weinberge kümmert. Die spätreifende Rebsorte Altesse ist sehr selten und hauptsächlich in der Region Savoyen bekannt - das aber schon seit dem Mittelalter. Sie erzeugt säurebetonte, duftende Weissweine, die entweder sortenrein ausgebaut oder mit anderen Weissweinen verschnitten werden. Nach der manuellen Ernte werden die Trauben selektiert, sanft gepresst und unter kontrollierten Bedingungen vergoren. Der Wein lagert anschliessend sechs Monate lang und ist bis zu sechs Jahre lang lagerfähig. Der Weisswein harmoniert mit Hühnchenfleisch, Kalbsfleisch und Fisch.