



Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Ein Waadtländer Kultwein

Beschreibung:

Das Anbaugebiet Chablais liegt südlich des Genfersees und bietet mit seinen trockenen Schieferböden und einem milden, sonnigen Klima ideale Voraussetzungen für diesen Vorzeige-Chasselas.

Degustationsnotiz:

(st) Mittelgelbe Robe. Viel gelbe Frucht im intensiven Bouquet, Mirabellen, Stachelbeeren, aber auch Lindenblüten, schließlich einige Briochenoten. Fest und von schöner Dichte zeigt sich der Gaumen, sehr fruchtbetont, Chasselas-typisch auch mit einigen Hefenoten unterlegt, zitrische Noten; einen frischen Eindruck vermittelnd, aromatisch fest; mittellanges, sehr ausgeglichenes Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz
Subregion: Chablais
Produzent: Henri Badoux
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.3%
Rebsorte(n): 100% Chasselas
Artikelnummer: 0315024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.3%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.