WAADT. FÉCHY. BAYEL. DOMAINE LA COLOMBE 2019



Quelle: divo.ch, 1. 2. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Einer der besten Chasselas aus der waadtländischen Côte: lebhaft, elegant strukturiert, harmonisch und wunderbar füllig. Die Parzelle ist seit 1292 mit Reben bestockt. Nur wenige Regionen können auf eine derart lange Geschichte zurückblicken.

INFORMATIONEN

- Einen Viertel der Schweizer Rebfläche ist mit Chasselas bestockt, der Grossteil entlang des Genfer Sees. Die 45 km zwischen Lausanne und Genf nennt man La Côte, insgesamt sind es 13 AOCs. Féchy ist eines davon.
- In der Lage Bayel baut die Domaine La Colombe ihren Grand Cru an, biodynamisch im Rebberg und Keller, also ohne chemische Hilfsmittel.
- Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Nase: fein, mit Aromen von Mandel, Lindenblüten sowie rotem Apfel.
- Gaumen: elegant und harmonisch, herrliche Fülle, gut strukturiert. Abgang: mineralisch, auf Aromen von Mandel und weissen Früchten.

DATEN

Weingut, Lage: Familie Paccot, Domaine La Colombe, Féchy La Côte AOC, Bayel
Rebsorte: 100% Chasselas
Alkoholgehalt: 12,5%
Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre
Serviertemperatur: 10° C
Passt zu: Aperitif, Süsswasserfischen und Käsegerichten
Bezug: Divo, CHF 17 (Februar 2021: Auslieferung des Jahrgangs 2019)