



Yvorne Grand Cru Clos du Rocher 2019

Im Glas wunderbares Goldgelb. In der Nase fruchtig, tiefgründig und komplex. Am Gaumen ist der Yvorne Clos du Rocher körperreich und ausgewogen mit mineralischen Noten. Er vereint Vollmundigkeit, Rasse und Finesse.

Produttore	Obrist SA
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	3000079
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Formaggi stagionati, Carne di vitello, Pesce, Piatti a base di asparagi, Piatti leggeri, Crostacei, Antipasti

Terroir

Die Domäne liegt oberhalb des Genfer Sees. Der Weinberg befindet sich auf kies- und kalkhaltigen, ziemlich tiefen Böden. Die Reben werden an Drahtrahmen auf Terrassen angepflanzt.

