

Clos du Châtelard Extasis Blanc Grand Cru 2020 75 cl 12.5%

Clos du Châtelard Schweiz Waadt 75 cl 12.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Weißwein aus Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris und Viognier mit fruchtigen Noten von Pfirsich, Aprikose und Quitte sowie floralen Anklängen von Lindenblüten, Weißdorn und Holunderblüten. Harmonisches Zusammenspiel mit mineralischen Akzenten und langem, intensivem Abgang.

Servierempfehlung

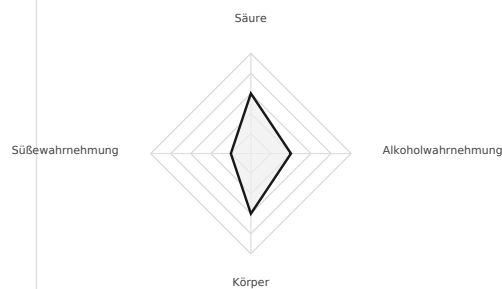
Gut gekühlt bei 10–12 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Vorspeisen, Terrinen, Fischgerichten, Sushi, Sashimi, hellem Fleisch, Geflügel, Gemüse und Käse wie Vacherin Mont d'Or, Gruyère oder Etivaz.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu vielfältigen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Glänzend	Säure	Mittel	Stil	Fruchtbetont, Floral, Mineralisch, Elegant, Komplex	Frucht	Pfirsich, Aprikose, Quitte
Klarheit	Klar	Alkoholwahrnehmung	Leicht				
Farbintensität	Hell	Balance	Harmonisch				
Perlage / Still	Still	Körper	Mittel				
Farbton	Strohgelb	Süßwahrnehmung	Trocken				
		Textur	Weich				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Mineralisch, Harmonisch, Intensiv	Hefelager	Feinhefelager	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Fisch, Sushi, Käse
Länge	Lang	Holzausbau	Im Holz ausgebaut	Glas	Weißweinglas		
				Serviertemperatur	Gekühlt servieren		

