

Extasis Blanc Grand Cru Chablais AOC 2017

75 cl 13.5%

Extasis Schweiz Waadt 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer Weisswein aus Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris und Viognier mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und floralen Noten. Harmonisch am Gaumen mit mineralischem Akzent und langem Abgang.

Servierempfehlung

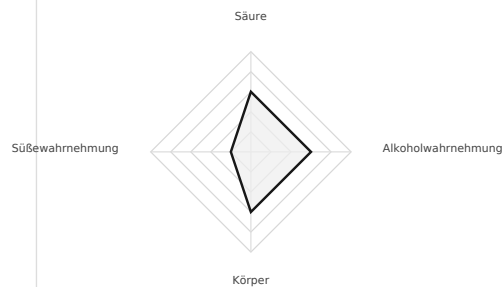
Gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, hellen Fleischgerichten und feinen Käsevariationen.

Genussempfehlung

Ideal zum puren Genuss oder als Begleiter zu einem feinen Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Textur	Samtig

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Hefelager	Feinhefelager
Unfiltriert	Leicht filtriert

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Floral, Mineralisch, Frisch, Elegant
------	---

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Großes Weißweinglas
Serviertemperatur	Gekühlt servieren

Aromatik

Frucht	Pfirsich, Aprikose, Quitte
--------	-----------------------------------

Begleitung

Speisenbegleitung	Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Käse, Solo genießen
-------------------	--

Abgang

Charakter	Fruchtig, Floral, Mineralisch, Harmonisch
Länge	Lang