

2024 Yvorne Château Maison Blanche

weiss AOC 2024

Typ	Weisswein
Herkunft	Schweiz, Waadt
Produzent	Château Maison Blanche
Ausschanktemperatur	10 - 12°C
Trinkreif	5 - 10 Jahre
Traubensorten	Chasselas
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00105974

Bemerkungen

Gastronomie : Als Aperitif, zu gegrilltem Fisch und an Sauce, zu weissem gewürztem Fleisch, zu Käsespezialitäten wie Fondue und Raclette, aber auch fantastisch zu Eglifilets, Gemüseterrinen, Sushi und Käseaufläufen.

Ausbau

Der terrassenförmig angelegte Weinberg des Château Maison Blanche umfasst 7,5 Hektar auf einem steilen Hang mit 35 bis 40% Neigung. Der steinige Boden, der zu 60-70% aus Kieselsteinen besteht, ist mit alluvialen Ablagerungen der alpinen Erosion angereichert, die reich an Sedimenten sind. Diese Besonderheit des Kalksteins, der vor mehreren Millionen Jahren nach einem grossen Erdrutsch im Jahr 1584 entstand, verleiht dem Wein des Château Maison Blanche zusammen mit den jüngeren Rhône-Schwemmlandablagerungen ihre unvergleichliche Persönlichkeit und ihre Typizität. Weinbereitung: 6 Monate in grossen Holzfässern.

Degustationsnotizen

Farbe : Goldgelb Bouquet : Aromen von Steinobst und Lindenblüten, mineralische Noten. Mit zunehmendem Alter kommen Anklänge von

Honig, Pfirsich und Quitte hinzu. Gaumen : Kräftig, rassig, typischer Feuerstein-Terroir. Die Fettigkeit und Kraft machen ihn zu einem bewundernswerten und komplexen Wein.