



CHASSELAS
PEISSY-GENÈVE AOC – 75cl

Herkunft	AOC Genf, Peissy
Höhenlage	400-500 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Chasselas
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	96 hl/ha
Weinbereitung	Traubenlese Anfang Oktober. Traditionelle Weinbereitung.
Alkoholgehalt	12% Vol.
Farbe	Kristallklar
Nase	Lindenblütenbouquet mit Binenaromen
Gaumen	Lebhaft und ausgewogen
Gastronomie	Als Aperitif, aber auch sehr gut zu Fischen unserer Seen und Flüsse sowie zu traditionellen Käsegerichten (Fondue, Raclette)
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 2 Jahre
Serviertemperatur	8-9 °C

