

Châtenay Blanc Cordon Bleu

Weinbezeichnung	Châtenay, weiss Cordon Bleu
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chasselas
Charakter	Klare hellgelbe Farbe mit leichten grünen Lindenblütenreflexen. Einen jugendlichen, frischen und fruchtigen Ausdruck mit Spuren nach Zitrone, Kreide, Lindenblüte und einer mineralischen Note. Im Gaumen ist er vollmundig, frisch und lebhaft.
Essensbegleiter	Ein Aperowein, er bereitet den Gaumen auf das anschliessende Essen vor. Er ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, exotischer Küche und zu Käse wie Fondue und Raclette.
Alkoholgehalt	11.5 % Vol.
Trinktemperatur	10 - 12° C
Lagerfähigkeit	1 bis 2 Jahre
Geographische Lage	Gemeinden in der Umgebung westlich von Neuenburg und diese liegen zwischen 430 et 500 m.
Bodenbeschaffenheit	Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	25 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	grösstenteils
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober
Ertrag pro m²	0.750 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Neuenburger Flasche
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheit	6 er Karton