

Châtenay Pinot Gris

Weinbezeichnung	Châtenay, Pinot Gris
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Pinot Gris
Charakter	Die hellgoldene Farbe mit dunklen Reflexen. Jugendlicher Ausdruck der Aromen von Aprikosen, Quitten, Zitronen und Zimt. Der Gaumen ist komplex mit einer harmonischen Säure.
Essensbegleiter	Apero, Fische, Lachs, Meeresfrüchte, exotische Küche, weisses Fleisch, Spargeln.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	12 - 14° C
Lagerfähigkeit	1 bis 5 Jahre
Geographische Lage	Gemeinden von Vaumarcus, Boudry und St-Aubin liegen zwischen 430 et 450 m.
Bodenbeschaffenheit	Vaumarcus: Die dünne Erdsustratschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben. Boudry und Saint-Aubin: Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	18 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	grösstenteils
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober, ausschliesslich Handlese
Ertrag pro m²	0.530 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Neuenburger flûte braun
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheit	6er Karton