

Châtenay Le Péchoire blanc

Weinbezeichnung	Châtenay, Le Péchoire, blanc
Jahrgang	---
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chasselas
Charakter	Klare hellgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Einen jugendlichen, frischen und fruchtigen Ausdruck mit Spuren nach Zitrone und einer mineralischen Note. Im Gaumen ist er elegant, frisch und spritzig.
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	0.800 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	50 cl Bordeaux-Flasche
Verschluss	Drehverschluss
Verpackungseinheit	15 er Vini-Harassen