

## Châtenay Le Péchoire blanc

<b>Weinbezeichnung</b>	<b>Châtenay, Le Péchoire, blanc</b>
<b>Jahrgang</b>	---
<b>Kontroll. Ursprungsbezeichnung</b>	Neuchâtel
<b>Traubensorte</b>	Chasselas
<b>Charakter</b>	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.
<b>Essensbegleiter</b>	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.
<b>Alkoholgehalt</b>	11.5 % Vol.
<b>Trinktemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Geographische Lage</b>	Gemeinden in der Umgebung westlich von Neuenburg und diese liegen zwischen 430 et 500 m.
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
<b>Durchschnittsalter der Reben</b>	25 Jahre
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot halbhoch
<b>Integrierte Produktion</b>	grösstenteils
<b>Weinlese</b>	Ende September bis anfangs Oktober
<b>Ertrag pro m2</b>	0.800 kg/m2
<b>Flascheninhalt und Form</b>	50 cl Bordeaux-Flasche
<b>Verschluss</b>	Drehverschluss
<b>Verpackungseinheit</b>	15 er Vini-Harassen