

Châtenay Le Péchoire, weiss, Non Filtré

Weinbezeichnung	Châtenay, weiss, Péchoire, Non Filtré
Jahrgang	---
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chasselas
Charakter	Die präsenten Hefepartikel verleihen ihm die natürliche Trübung. Intensiver Ausdruck mit speziellen Aromanoten von exotischen Früchten wie Grapefruit, Passionsfrucht, Ananas und einer mineralischen Note. Im Gaumen ist er frisch, verspielt. Er präsentiert eine enorme Vielfalt und bietet ein richtiges Feuerwerk von imposanten Eindrücken.
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. Saisonaler Wein von Januar bis Juni
Alkoholgehalt	11.5 % Vol.
Trinktemperatur	10° 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	Während den Sonnenstrahlen im Oktober
Ertrag pro m2	800 g/m2
Flascheninhalt und Form	50 cl Bordeaux-Flasche
Verschluss	Drehverschluss
Verpackungseinheit	15 er Vini-Harassen