

Domaine Château de Vaumarcus Chardonnay

Weinbezeichnung	Domaine Château de Vaumarcus Chardonnay Barrique
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chardonnay
Ausbau	12 Monate im Barrique
Charakter	Leuchtende, klare, gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensiver fruchtiger Ausdruck nach Ananas und Zitrusfrüchten, würziger und mineralischer Note. Der Auftakt im Gaumen ist zuerst verhalten aber bald zeigt sich die kräftige und frische Struktur. Ein langer Abgang ohne Ende.
Essensbegleiter	Apero, Fische, Lachs, Meeresfrüchte, exotische Küche, weisses Fleisch, Spargeln und auch zu einigen Käsen.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	12 - 14° C
Lagerfähigkeit	1 bis 5 Jahre
Geographische Lage	Gemeinde Vaumarcus liegt zwischen 450 et 500 m.
Bodenbeschaffenheit	Die dünne Erdschicht 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.
Durchschnittsalter der Reben	19 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	alle Parzellen
Weinlese	Mitte Oktober
Ertrag pro m²	0.550 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Burgunderflasche
Verschluss	Naturkorken
Verpackungseinheiten	6er Karton