

Domaine Château de Vaumarcus Chasselas

Weinbezeichnung	Domaine Château de Vaumarcus Chasselas
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Chasselas
Charakter	Klare hellgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note. Die leichte Kohlensäure unterstützt die filigrane Lindenblüte.
Essensbegleiter	Ein Aperowein, Er ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und zu Käse wie Fondue und Raclette.
Alkoholgehalt	11.5 % Vol.
Trinktemperatur	10 - 12° C
Lagerfähigkeit	1 bis 2 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	27 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	alle Parzellen
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober
Ertrag pro m²	0.750 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Neuenburger Flasche
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheiten	6er Karton