

CAVE SAINT VALENTIN

Vignelongue Luins AOC

Leichtfüssig - lebendig - frisch



Herkunft	Schweiz
Rebsorte	Chasselas
Abfüllung	Caves Saint - Valentin, Meggen
Ausbau	Ausbau der Weine im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Der Chasselas (Gutedel) ist die meist angepflanzte weisse Rebsorte der Westschweiz. Vom Wallis bis zur Sprachgrenze erscheint sie in den unterschiedlichsten Kleidern: üppig, mineralisch oder leicht, spritzig und süffig. Wie keine andere weisse Rebsorte der Schweiz, vermag sie das Terroir im Wein auszudrücken. Die Rebsorte hat eine lange, interessante Geschichte. Die einen suchen den Ursprung der Rebe in Ägypten, andere sehen die Heimat in Chasselas (Mâconnais) oder in der Schweiz. Sicher ist, dass der Wein eng mit der kulinarischen Tradition unseres Landes verbunden ist. Er harmonisiert perfekt mit den Käsespezialitäten wie Fondue, Raclette oder einem milden, reifen Tomme vaudoise. Zum Frühschoppen oder bei Treffen unter Freunden serviert, ist der typische „Weisse“ ein wesentlicher Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens.
Alkohol	11.5 % vol.
Verschlusstyp	Drehverschluss
Genussreife	ab 2015
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Passt zu	Apéritif, Süsswasserfisch, leichten Speisen, frischen Teigwaren an einer sämigen Rahmsauce, Fondue oder Raclette, einem Glas mit Freunden



Erhältlich in
50 cl

	Farbe	Helles, brillantes Gold, dichte Farbe
	Aromatik Intensität	Reif-fruchtiges Bukett, Birnenkompott, Banane mit einer nussigen Nuance, Mandeln, dezent mineralisch, leicht erdig, feine, balsamische Note
	Körper	Sehr langer, herzhafter Antrunk, zarte Säure, ausbalanciert, präsenzte Gaumenaromatik nach Eisbonbon
	Qualität	Leichtfüssig, easy to drink - ideal für grosse Einladungen mit schweizerischem Flair