

Château Maison Blanche Grand Cru Yvorne AOC Chablais 2018



Herkunft	Switzerland, Waadt
Traubensorten	Chasselas
Produzent	Château Maison Blanche
Ausbau	Grosses Holzfass
Alkoholgehalt	12 %
Trinkreif	1 - 6 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	10 - 12 °C
Artikelnummer	1476318
Gebinde	12er Karton

Degustationsnotizen

Hellgelb. Volle Frucht, Aromen von Honig und Steinobst. Am Gaumen, typischer Feuerstein. Langer, breiter Abgang.

Empfehlungen

Er ist der ideale Begleiter zu einer Lachsforelle, zu Felchenfilets oder Hechtklösschen. Dank seiner kräftigen Struktur passt er ebenso gut zu Geflügel.

Bemerkungen

1573 liessen Lehnsherr Antoine von Erlach und sein Bruder Borckhardt das Maison Blanche ausserhalb des Ortes Yvorne erbauen. Ein vernichtender Bergsturz im Jahre 1584 liess viele Ortsansässige flüchten, um der Armut zu entgehen. Im Jahre 1609 wird die Maison Blanche, mit verstärkten Mauern und einem neuen Dach, wieder aufgebaut. Seit über 400 Jahren ist Château Maison Blanche das Symbol der Weinberge von Yvorne, für seine Schönheit, seine bewegte Geschichte und seine Magie.