



Calamin Grand Cru

Appellation	Calamin Grand Cru
Rebsorte(n)	Chasselas
Höhe	430 – 470m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 25 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Stahltank während 9 Monate
Alkohol	12,7% vol.
Aspekt	Helle Farbe, leicht bernsteinfarben
Nase	Ausdrucksstark mit floralen Aromen
Mund	Reich und mineralisch
Passt gut zu	Die Paarung passt perfekt zu einem Fondue, eignet sich aber auch sehr gut für Barschfilets, Sushi oder eine Terrine mit Gemüse. Im Laufe der Jahre werden seine zarten Noten mit einer Reihe von feinem Fisch, der in Sauce gekocht wird, wahr klingen.
Lagerung	4 - 6 Jahre
Temperatur	8 - 10 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl