



Epesses Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Rebsorte(n)	Chasselas
Höhe	470 – 520m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 20 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Stahltank während 8 Monate
Alkohol	12,7% vol.
Aspekt	Leuchtendes Goldgelb
Nase	Fein mit Linden- und Feuersteinaromen
Mund	Intensiv und konzentriert
Passt gut zu	Die Paarung passt perfekt zu einem guten Raclette, passt aber perfekt zur japanischen Küche. Im Laufe der Jahre werden seine zarten Noten mit einer Reihe von feinem Fisch, der in Sauce gekocht wird, wahr klingen.
Lagerung	2 - 4 Jahre
Temperatur	8 - 10 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl