



**Pinot blanc Dom. Grand Clos, Novelle
VdP (Vin de Pays)
Jg. 2008, 750 ml**

27.00 CHF

Helles Gelb. Zarter Duft von Äpfeln, Birnen, Quitten und Nüssen. Schöner, ausbalancierter, mittelkräftiger Körper. Die feine Säure ist sehr gut integriert und verleiht dem Weine seine Frische. Fruchtiges Finale.

Facts

Herkunft: Schweiz / Genf
Produzent: Le Grand Clos / Jean-Michel Novelle
Traubensorte: Pinot blanc
Produktionsmenge: ca. 30-35 hl/ha

Vinifikation:
Auf den 7 Hektaren Reben wird ausschliesslich Handarbeit betrieben. Späte Lese in kleinen Kisten (5 kg Fassungsvermögen) und strenge Selektion der Trauben. Je nach Jahrgang werden die Trauben reinsortig oder als Teil einer Assemblage ausgebaut. Ein standardisiertes Weinangebot gibt es nicht. Jean-Michel Novelle erfindet sein Sortiment Jahr für Jahr neu, ganz im Dienst der grosszügigen Mutter Natur.

Genussreife: 2 bis 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur: 10-11 °C
Volumen: 13.5%