WEISSWEINE

EQ Cuvée Blanc Réserve AOC Schaffhausen 75 cl



75 cl

CH - Aus den Klettgaugemeinden Gächlingen, Oberhallau und Hallau. Hanglage mit tiefgründigem Keuperboden - 2022

GVS Weine AG

Strahlendes Goldgelb und ein blumiger Duft prägen den gehaltvollen Weisswein. Tropische Früchte wie Litschi und Ananas verbinden sich mit würzigen Noten von weissen Mandeln und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich rund und cremig, mit intensiver Frucht und dezenter Barriquewürze. Die Fruchtsüsse reifer Trauben und die saftige Säure ergänzen sich harmonisch und sorgen für eine feine Balance. Ein langer, aromatischer Nachhall unterstreicht den cremigen Charakter und lädt zum nächsten Schluck ein.

Auszeichnungen:

gold **2026** Grand Prix du Vin Suisse

Grosses Gold **2026** Frankfurt International Trophy

Traubensorte	Pinot Blanc und Pinot Gris
Herkunft	Aus den Klettgaugemeinden Gächlingen, Oberhallau und Hallau. Hanglage mit tiefgründigem Keuperboden
Produzent	GVS Weine AG
Vinifikation	Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Das Abbeeren von den Stielen, erfolgt behutsam in unserer Kelterei, die Mazeration der Maische um die Bukettstoffe zu extrahieren wird individuell je nach Reifegrad der Trauben festgelegt. Wichtig ist uns eine langsame Gärung mit speziell dafür ausgesuchten Hefen. Der Ausbau der kräftigen Grundweine erfolgte in kleinen Eichenfässern. Der Wein reifte 12 Monate in den französischen Barriquefässern, danach folgte ein 12-monatige Reife auf der Flasche.

Charakter	Strahlendes Goldgelb und ein blumiger Duft prägen den gehaltvollen Weisswein. Tropische Früchte wie Litschi und Ananas verbinden sich mit würzigen Noten von weissen Mandeln und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich rund und cremig, mit intensiver Frucht und dezenter Barriquewürze. Die Fruchtsüsse reifer Trauben und die saftige Säure ergänzen sich harmonisch und sorgen für eine feine Balance. Ein langer, aromatischer Nachhall unterstreicht den cremigen Charakter und lädt zum nächsten Schluck ein.
Passt zu	Aasiatischer Küche, Wildgeflügel, Kalbfleisch mit heller Sosse
Trinkempfehlung	4 - 8 Jahre / 12-14°C
Artikel Nr.	09588/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Weissweine