

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. Schöner, blumiger Duft mit Aromen von mediterranen weissen Früchten, Mandeln und Vanille. Gehaltvoller Körper, rund und cremig, sehr harmonisch. Feine Barriquewürze, die dezent den Gaumen bereichert. Lang anhaltend. Ein cremiger Weisswein der lange im Gaumen präsent ist.

**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. Die Mazeration der Maische wird individuell nach Reifegrad der Trauben festgelegt um die Bouquetstoffe zu extrahieren. Langsame Gärung mit speziell dafür ausgesuchten Hefen. Ausbau der kräftigen Grundweine für 6 Monate in französischen Barriquefässern.

**Charakter**

Strahlendes Goldgelb. Schöner, blumiger Duft mit Aromen von mediterranen weissen Früchten, Mandeln und Vanille. Gehaltvoller Körper, rund und cremig, sehr harmonisch. Feine Barriquewürze, die dezent den Gaumen bereichert. Lang anhaltend. Ein cremiger Weisswein der lange im Gaumen präsent ist.

**Passt zu**

Wildgeflügel, Kalbfleisch

**Trinkempfehlung**

2 - 6 Jahre / 11° - 13°C

**Artikel Nr.**

09588/22

**Inhalt**

75 cl

**Jahrgang**

2022

**Weintyp**

Weissweine