

# EQ Cuvée Blanc Réserve AOC

## Schaffhausen 75 cl



**CHF 33.50** 75 cl

 CH - Aus den Klettgaugemeinden Gächlingen, Oberhallau und Hallau. Hanglage mit tiefgründigem Keuperboden - 2020

 GVS Schachenmann 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.

	<b>Traubensorte</b>	Pinot Blanc und Pinot Gris
	<b>Herkunft</b>	Aus den Klettgaugemeinden Gächlingen, Oberhallau und Hallau. Hanglage mit tiefgründigem Keuperboden
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	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.
	<b>Charakter</b>	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.
	<b>Passt zu</b>	Wildgeflügel, Kalbfleisch
	<b>Trinkempfehlung</b>	2 - 6 Jahre / 11° - 13°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09588/20
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2020
	<b>Weintyp</b>	Weissweine