



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 - 2022

 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.

	Traubensorte	Pinot Blanc und Pinot Gris
	Herkunft	Aus den Klettgaugemeinden Gächlingen, Oberhallau und Hallau. Hanglage mit tiefgründigem Keuperboden
	Produzent	GVS Schachenmann 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