



Chasselas de Mur

Der Chasselas de Mur ist eine Selektion aus dem Terroir unter dem Dorf Mur (Waadt).

Ein sehr lehmiger Boden, eine reduktive Weinbereitung und ein Ausbau im Eichenfass haben einen Chasselas-Nugget hervorgebracht. Dieser Chasselas de Gastronomie bietet eine schöne, frische Spannung und Aromen, die dem Sauvignon ähneln.

Alter Ego des Chasselas de Fichillien, der Chasselas de Mur zeigt eine große Frische.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Chasselas	Genussreife	5 bis 10 Jahre
Alkohol	12 % vol.	Trinktemperatur	10 à 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Hecht aus dem Ofen

Terroir

Der Boden ist tief und lehmig, untypisch für unser Weingut, dessen Weinberge oft auf sandigem Boden stehen.

Weinbereitung

Ein Streben nach Reduktion während der Weinbereitung ermöglicht es dem Wein, seine ganze Frische zu bewahren, dann erlaubt ihm der Ausbau in Fässern (große Holzfässer), sich zu entspannen und eine kräftige und komplexe Aromatik zu entwickeln. Der Wein wird auf der Vollhefe ausgebaut, ohne Malolaktische Gärung.

