



Savagnin

Der Savagnin blanc ist schon heute die grosse Rebsorte von morgen, ein charaktervoller Wein für Liebhaber zeitloser Eleganz.

In der Nase entfaltet sich eine feine Aromatik mit Noten von Akazienblüten, Grapefruitzeste und ganz dezenten Holznoten. Am Gaumen besticht er durch eine kristallklare Frische.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Savagnin blanc	Genussreife	Bis zu 15 Jahre
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Fisch mit festem Fleisch, raffinierte Vorspeisen

Terroir

In den Rebbergen von Chabrey (Vully VD) wachsen die Reben auf flachgründigen Böden mit einer Tonschicht in 50 cm Tiefe. Die Reben liefern einen sehr niedrigen Ertrag.

Weinbereitung

Eine mehrmonatige Maischestandzeit der Hälfte des Volumens verleiht dieser Rebsorte während des Barriqueausbaus Struktur und verleiht ihr Rasse und Textur.