



PICHOLETTE DE GENÈVE

GENÈVE AOC – 28cl

ASSEMBLAGE BLANC

Herkunft	AOC Genf
Höhenlage	400-480 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Assemblage von Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, und Chardonnay
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	70 hl/ha
Weinbereitung	Im Stahltank vinifiziert und gereift. 12- stündige Hülsenmaisung bei 6 °C für den Sauvignon Blanc. Separate Weinbereitung der 3 Rebsorten. Assemblage bei der Flaschen-abfüllung
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Hellgelb
Nase	Floral. Noten von Glyzinie und weissen Blüten.
Gaumen	Frisch, Aprikose, Melone und Zitrusfrüchte, rund und warm
Gastronomie	Als Aperitif und als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 2 Jahre
Serviertemperatur	8-9 °C

