

## Domaine Château de Vaumarcus Chasselas

<b>Weinbezeichnung</b>	<b>Domaine Château de Vaumarcus Chasselas</b>
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Kontroll. Ursprungsbezeichnung</b>	Neuchâtel
<b>Traubensorte</b>	Chasselas
<b>Charakter</b>	Klare hellgelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Einen frischen, feinen und fruchtigen Ausdruck mit einer blumigen Note. Die leichte Kohlensäure unterstützt die filigrane Lindenblüte.
<b>Essensbegleiter</b>	Ein Aperowein, Er ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und zu Käse wie Fondue und Raclette.
<b>Alkoholgehalt</b>	11.5 % Vol.
<b>Trinktemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 bis 2 Jahre

---

<b>Geographische Lage</b>	Gemeinde Vaumarcus liegt zwischen 450 et 500 m.
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Die dünne Erdschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben.
<b>Durchschnittsalter der Reben</b>	27 Jahre
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot halbhoch
<b>Integrierte Produktion</b>	alle Parzellen
<b>Weinlese</b>	Ende September bis anfangs Oktober
<b>Ertrag pro m<sup>2</sup></b>	0.750 kg/m <sup>2</sup>
<b>Flascheninhalt und Form</b>	75 cl Neuenburger Flasche
<b>Verschluss</b>	Kork Diam
<b>Verpackungseinheiten</b>	6er Karton