

Domaine Château de Vaumarcus Pinot Gris

| | |
|---------------------------------------|--|
| Weinbezeichnung | Domaine Château de Vaumarcus Pinot Gris Barrique |
| Jahrgang | 2015 |
| Kontroll. Ursprungsbezeichnung | Neuchâtel |
| Traubensorte | Pinot Gris |
| Ausbau | 12 Monate im Barrique |
| Charakter | Die goldene, intensive Robe, dessen dunklen Reflexe die sich im Alter aufhellen. Kräftiger Ausdruck der Aromen von Aprikosen, Quitten, Zitronen und Zimt. Die Frucht wird unterstützt von leichter Toast-Note der Barriques. Der Gaumen ist komplex, wuchtig, voll, reich und ein nachhaltiger Abgang. |
| Essensbegleiter | Apero, Fische, Lachs, Meeresfrüchte, exotische Küche, Gänseleber, weisses Fleisch, Spargeln und auch zu einigen Käsen. |
| Alkoholgehalt | 13.0 % Vol. |
| Trinktemperatur | 12 - 14° C |
| Lagerfähigkeit | 1 bis 5 Jahre |
| Geographische Lage | Gemeinde Vaumarcus liegt zwischen 450 et 500 m. |
| Bodenbeschaffenheit | 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. |
| Durchschnittsalter der Reben | 17 Jahre |
| Erziehungssystem | Guyot halbhoch |
| Integrierte Produktion | alle Parzellen |
| Weinlese | Mitte Oktober, Handlese |
| Ertrag pro m² | 0.520 kg/m ² |
| Flascheninhalt und Form | 75 cl Burgunderflasche |
| Verschluss | Naturkorken |
| Verpackungseinheiten | 6er Karton |