

## Aigle Les Murailles 2008



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt Chablais
<b>Rebsorte(n)</b>	Chasselas (Gutedel)
<b>Degustationsnotizen</b>	
Robe	Schönes Zitronengelb, tief, klar und funkelnd
Nase	Fein und delikater. Evoziert frische Lindenblüten. Mineralische und kreidehaltige Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir
Gaumen	Elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Seine grosszügige, mächtige Struktur umhüllt den Gaumen
Finale	Ein bemerkenswertes Finale, dank seiner opulenten, sensuellen Grosszügigkeit.
<b>Gastronomie</b>	Zum Aperitif; zu einer Fisch- oder Gemüseterrine; warm-kalt kombinierten Salaten; Forellen nach Müllerinart; Spargeln an einer Mousselinesauce; aber auch zu Krustentieren, Nieren, einer Kalbsfleischfrikassee, Pilzgerichten oder Geflügel an Sauce. Er begleitet ebenfalls bestens Hartkäse.
<b>Serviertemperatur</b>	10° - 12° C
<b>Reifungspotential</b>	1 bis 3 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 % Vol.
<b>Verpackung</b>	Kartons zu 6 Flaschen 70 cl oder 12 Flaschen 35 cl
<b>Terroir</b>	In schwindelerregenden Terrassen angebaut, profitiert der Weinberg von einer grosszügigen Sonneneinstrahlung. Die kiesige, steinige schieferhaltige Textur (Bruchschiefer) verleiht den Weinbauböden eine hervorragende Permeabilität, fördert Rasse, Finesse und Frucht.
<b>Klima</b>	Exponiertes Föhntal
<b>Önologe</b>	Daniel Dufaux
<b>Weinbereitung</b>	Nach einem langsamen, sanften Pressen vollzieht sich die Gärung während einigen Tagen bei relativ tiefen Temperaturen um ein Maximum an Fülle zu gewinnen, aber Finesse und das sortentypische Bukett bewahrend. Die malolaktische Gärung findet während dem sechsmonatigen Ausbau im Edelstahltank statt und verleiht dem Wein seine exquisite Noblesse.
<b>Auszeichnung(en) &amp; Presseschau</b>	<b>Silbermedaille</b> , Internationaler Wein-Wettbewerb Brüssel Mai 2010