

## Aigle Les Murailles 2008



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt Chablais
<b>Rebsorte(n)</b>	Chasselas (Gutedel)
<b>Degustationsnotizen</b>	
Robe	Helles, tief leuchtendes Zitronengelb
Nase	Fein und delikates. An blühende Lindenblüten erinnernd. 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 hüllt den Gaumen ein.
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>	Karton 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 (Bruchschiefer) Textur verleiht den Weinbauböden eine hervorragende Wasserdurchlässigkeit, fördert Rasse, Finesse und Fruchtigkeit.
<b>Klima</b>	Exponiertes Föhntal
<b>Önologe</b>	Daniel Dufaux
<b>Weinbereitung</b>	Nach langsamem, sanftem Pressen vollzieht sich die Gärung während einigen Tagen bei relativ tiefen Temperaturen um ein Maximum an Vielfalt und Fülle aus den Trauben herauszuholen, aber immer mit dem Ziel, Finesse und Charakteristik zu bewahren. Die malolaktische Gärung findet während dem sechsmonatigen Ausbau im Edelstahltank statt und verleiht dem Wein seine exquisite Noblesse.