

Domaine Grange Volet, Ollon AOC Chablais 2011



Weinbauregion	Schweiz, Waadt Chablais
Rebsorte(n)	Chasselas (Gutedel)
Degustationsnotizen	
Robe	Helles Zitronengelb, tiefgründig, hell glitzernd
Nase	Frisch und lebhaft, florale und weiße Fruchtfleischaromen unterstützt von Mineral- und Kreidenoten, charakteristisch für den gipshaltigen Boden
Gaumen	Herrlich frischer, großzügiger Ansatz. Fruchtig, begleitet von einer subtilen, eleganten mineralischen Note behauptet er sich. Seine nervige Struktur verleiht ihm Relief und Charakter
Gastronomie	Zum Aperitif, zu einer Fisch- oder Gemüseterrine, warm-kalt kombinierten Salaten; Forellen "Müllerin"; Spargeln an Sauce Mousseline; aber auch zu Krustentieren, Nieren, einer Kalbfleischfrikassee, Pilzgerichten oder Geflügel an Sauce. Er begleitet ebenfalls bestens Hartkäse wie zum Beispiel den Evivaz AOC.
Serviertemperatur	10° - 12° C
Reifungspotential	1 bis 5 Jahre
Alkoholgehalt	12,7 % Vol.
Verpackung	Kartons zu 6 Flaschen 70cl oder 12 Flaschen 35cl
Terroir	Kies-, stein-, lehm- und kalkhaltige Textur, so wie Sandstein, Schutt- und Schwemmlagerungen charakterisieren den Boden
Klima	Der fünf Hektaren umfassende Weinberg liegt an steiler Felsflanke. Er profitiert von einer großzügigen Sonneneinstrahlung und der Boden von großer Wasserdurchlässigkeit. Die Trauben werden bis zu ihrer idealen Reife von der zurückgeworfenen Wärme der Berge, vom Föhn und den Schönwetter-Lüftchen verwöhnt.
Önologe	Daniel Dufaux
Weinbereitung	Nach einem langsamen, sanften Pressen vollzieht sich die Gärung über mehrere Tage bei relativ niedrigen Temperaturen. So wird ein Maximum an Fülle gewonnen, jedoch Finesse und Charakteristik des Buketts beibehalten. Der biologische Säureabbau findet während des sechsmonatigen Ausbaus im Edelstahltank statt und verleiht dem Wein seine exquisite Noblesse
Auszeichnung(en) & Presseschau	Sélection des Vins Vaudois , Lausanne 2010: 91.4/100 points; Expovina-Zürich 2010: diplôme d'argent