

Lettres de Noblesse, Chasselas Barrique d'Yvorne AOC Chablais 2009



Weinbauregion	Schweiz, Waadt Chablais
Rebsorte(n)	Chasselas (Gutedel)
Degustationsnotizen	
Robe	Schönes Zitronengelb mit goldenen Reflexen
Nase	Von unnachahmlicher Frische. Anis und frische Lindenblüte dominieren. Auf leicht verdünnte Eisenkrautaromen folgt die Süße von Bienenwachs umhülltem Honig. Alle diese Düfte vermengen sich auf diskreten, eleganten Noten frischer Vanille.
Gaumen	Dank seiner Säure und dem leichten Vanillegeschmack, welcher bis zum Ende der Verkostung anhält, stellt sich ein mächtiger, angenehm zu trinkender Wein vor.
Finale	Als Krönung vereinigt das Finale aufs herrlichste Lieblichkeit und Fülle
Gastronomie	Dieser, zwischen Fülle und Säure herrlich ausgeglichene Wein vermählt sich gerne mit einer Gänseleberterrinen, einer gebratenen Gänseleber zu Äpfeln, einem marinierten Lachs an Kräutern, Hecht an weißer Butter, Seeteufel an grünem Pfeffer, mit Thon zu Tomaten, Kalbsrippen à la Milanaise oder einem Roquefort.
Alkoholgehalt	13% vol.
Verpackung	Karton zu 6 Flaschen 75 cl
Terroir	Der terrassenförmig angebaute Weinberg liegt am Fuß eines Schuttkegels, der im Jahr 1584 durch einen Bergrutsch entstanden ist. Er profitiert von einer großzügigen Sonneneinstrahlung und die Böden von großer Wasserdurchlässigkeit.
Klima	Der Weinberg erfüllt seit mehreren Jahren die Normen der integrierten Produktion. Die Ertragskontrolle ist schon ab Frühling unerlässlich: Kappen, Entfernen der überschüssigen Weintrauben. Durchschnittliche Produktion: 800g/m ² . Damit die Trauben eine maximale Maturität erlangen, wird mit der Ernte so lange wie möglich zugewartet, d.h. bis die Reben ihre Blätter verloren haben. So erreichen sowohl die Traubenhäute, als auch die Kerne eine perfekte Reife.
Önologe	Daniel Dufaux
Weinbereitung	Eine ungefähr zehnstündige Hülsenmaischung erlaubt es, ein maximales aromatisches Potential zu erhalten. Danach wird der "Yvorne Barrique" langsam und sanft gepresst. Die Gärung, ohne Hefezusatz, erfolgt über 2 bis 3 Wochen im Barrique bei einer Temperatur von 16 bis 18° C. Der Barriqueausbau dauert fünfzehn Monate, jedoch ohne biologischen Säureabbau. So werden Struktur und aromatische Frische bewahrt. Während des Ausbaus wird die Hefe einmal wöchentlich aufgerührt um den Wein zu nähren und ihm Fülle zu verleihen.
Auszeichnung(en) & Presseschau	Concours Mondial de Bruxelles 2011 - Silbermedaille