



## Yvorne Chant des Resses 2023

Die blumige fruchtige Nase verbindet Zartheit mit Wucht bei einem bemerkenswerten Anklang terroirgeprägter Mineralität. Am Gaumen grosser Auftakt, unterstützt von Fülle. Der Wein ist rund mit fruchtigen Noten. Der Abgang zeigt sich intensiv und harmonisch.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Artisans Vignerons d'Yvorne  |
| Land            | Schweiz  |
| Region          | Waadt  |
| Subregion       | Chablais   |
| Klassifizierung | AOC  |
| Jahrgang        | 2023   |
| Flaschengrösse  | 70 cl  |
| Alkohol         | 12.6 %   |
| Trinktemperatur | 10° - 12°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2026   |
| Traubensorten   | Chasselas  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Artikelnummer   | 9563   |
| Passt zu        | Krustentieren, Spargelgerichten, Fisch, Kalbfleisch, Geflügel, Apéro |



### Vinifikation

Ausbau im Edelstahltank.

### Terroir

Die Weissweine aus Yvorne verdanken ihren lebhaften, kräftigen und feinnervigen Charakter den kalkhaltigen Böden. Diese sind durch den Felssturz des Tour d'Aï-Massivs entstanden, welcher im Jahr 1584 beinahe das gesamte Dorf zerstörte.

### Geschichte

Mit seinen 160 Hektaren Rebfläche ist Yvorne die grösste Weinbaugemeinde des Kantons Waadt.

