



Les Brisailles in Partnerschaft mit Les Celliers d, 2021

Les Brisailles d'Aigle Chablais AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Waadt

Rebsorten
Chasselas

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.60%

Charakter

Ein frischer und harmonischer Chasselas-Wein, der rebsortentypisch dezent nach Apfel und mineralische Noten duftet. Im Gaumen ist er füllig und leicht spritzig und die Aromen von Lindenblüte ergänzen die schöne mineralische Fruchtaromatik. Er passt perfekt zu Käsespeisen und Apero

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Les Brisailles in Partnerschaft mit Les Celliers du Chablais

Bis hoch zum Waldrand reichen die steilen Rebberge von Aigle. Sie sind horizontal bepflanzt - aus zwei Gründen. Einerseits zur Minimierung der Bodenerosion, andererseits wegen der Rehe und Hirsche: Diese würden sich im Herbst an den perfekt reifen Trauben gütlich tun. Da ihnen die Rebenreihen aber den Fluchtweg zurück in den Wald versperren, bleiben die ungebetenen Gäste fern. Steile Terrassen mit optimaler Ausrichtung, unzählige Sonnenstunden, stets genügend Wasser dank dem Gletscher oberhalb von Leysin und eine leichte Brise, die für Frische sorgt: In der Region Aigle fühlen sich Rebstöcke besonders wohl. Hier können die Trauben optimal reifen und zu fülligen, frischen Weinen verarbeitet werden.

