

**CHÂTEAU DE LUINS**  
Luins AOC La Côte  
**R. Baechtold, Propriétaire**  
**Luins, Suisse**



**Provenance**  
La Côte, Luins, Suisse

**Cépage(s)**  
Chasselas

**Dégustation**  
Robe: jaune dorée  
Nez: parfum de fleurs de raisin et arômes fruités  
Palais: belle structure, généreux

**Spécificité(s)**  
Vinification traditionnelle

**Température de service**  
10-12°C

**Accords gastronomiques**  
Se marie bien avec du poisson grillé, poisson meunière, charcuterie, mets au fromage et fromages à pâte dure

**Durée de garde**  
1-2 ans

**Herkunft**  
La Côte, Luins, Schweiz

**Traubensorte(n)**  
Chasselas

**Degustation**  
Farbe: Goldgelb  
Bouquet: Traubenblüten und Fruchtaroma  
Gaumen: Geschmeidig und feurig im Mund

**Eigenheit(en)**  
Vinifizierung : Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**  
10-12°C

**Idealer Begleiter zu**  
Aperitifwein. Passt ausgezeichnet zu gegrilltem sowie zu "Meunière" Fisch, Aufschnitt, Käsespeisen und Hartkäse

**Reifungspotential**  
1-2 Jahre