CHARDONNAY CLÉMENCE



AOC Genève, La Cave de Genève, Genf, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Goldgelbe Farbe; Noten von Agrumen (Zitrusfrüchte), Honig, Brioche und Vanille. Fülle und Säure sind im Gleichgewicht, mit einer ausgesprochen ausgewogener Struktur, Finesse und Eleganz. Langes und breites Finale.
Begleitend zu	Fisch sowie weissem Fleisch
Vinifikation	10-12 Mt. in Barrique aus franz. Eiche ausgebaut.
Traubensorten	100% Chardonnay
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl

LA CAVE DE GENÈVE

Die bewegte und grosse Geschichte der La Cave de Genève beginnt Ende des Ersten Weltkriegs. 1929 gründeten einige Winzer aus der Region Arve et Lac eine Kooperative. Sie trug den Namen La Cave de la Souche und vereinigte rund 50 Mitglieder. Aus dieser Gruppe entstand auch die erste Schweizer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Ab 1933 hiess die Kooperative La Cave de Mandement. 1948 nahm die Vin Union ihren Betrieb auf. Zu ihren Tätigkeiten gehörten alle önologischen Aufgaben, die Produktegestaltung und der Verkauf. 1970 verarbeitete das Unternehmen nahezu 80 Prozent der gesamten Genfer Produktion. Das Hauptgeschäft war die Umwandlung von Trauben zu Wein und dessen Verkauf. Die Kooperative erhält die Trauben unmittelbar nach der Ernte zur Kelterung. Seit 2007 befindet sich die Cave de Genève SA in Satigny, der grössten Weinbaugemeinde der Schweiz. Auf der Suche nach einem Genfer Weingut, konnte uns die Barrique Linie la Clémence absolut begeistern. Der Name la Clémence, leitet sich übrigens von der 6238 Kilogramm schwere Glocke in der Kathedrale von St. Pierre ab, die seit 1407 die Genfer Bevölkerung von Dämonen und anderen Unwesen beschützt.

http://www.cavedegeneve.ch