



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE

Saint-Sébastien Sélection

Herkunft:	AOC Neuchâtel Gemeinden : Cortaillod, Colombier, Auvernier, Saint-Blaise, Le Landeron
Boden:	Kalkhaltig, ein wenig sandhaltig und schwach steinig.
Höhe:	470 à 490 m
Traubensorte:	Chasselas (Gutedel)
Weinlese:	Per Hand
Produktionsmenge:	50 hl/h
Dichte:	6.900 Weinstöcke/ha
Mittelwert Öchslegrad:	76° Öchsle
Alkohol:	11.4 % Vol.
Säure:	4.3 gr/lit
Trinktemperatur:	8 - 10° C.

Dieser Gutedel, von den besten Lagen stammend, spiegelt den mineralhaltigen Boden der Region wider. Begleitet von den feinen Aromen der Lindenblüten und unterstützt von einem eleganten Körper. Ein süffiger und spritziger Wein.

Passt zu:	Aperitif Süßwasserfische Gerichte: Sauerkraut, Käsekuchen, Käsefondue Poissons : poissons du lac Gerichte: Sauerkraut, Käsekuchen, Käsefondue
-----------	---