

# CHÂTEAU SOUAILLON

## « DUO ALBA »

### Chardonnay & Pinot Gris

Neuchâtel



Ursprung: Souaillon, Neuchâtel

Reberziehung: Guyot

Produzent: Laurent de Coulon, St. Blaise

Distribution: BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach  
buessvins.ch / chateau-souaillon.ch

Über den Wein: Handgelesen, zum gleichen Zeitpunkt wie der Pinot, werden die Chardonnay-Trauben sofort gekeltert. Der Pinot Gris hingegen darf noch einige Tage am Stock ausreifen. Separat werden die Weine in Borsaritanks und teilweise in Stahltanks ausgebaut und einige Wochen vor der Abfüllung assembliert. Anschliessend folgt die Flaschenlagerung.

Degustation: Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen, Pfirsich und Blumenfelder. Harmonisch und samtig weich präsentiert er sich am Gaumen mit einem runden, rassigen Finale.

Eignet sich zu: Zum Apéro Riche, Geflügel, Fisch grilliert oder an einer Sauce, Risotto mit Pilzen oder Meeresfrüchte.

Der Fachmann rät: Dieser exzellente Essensbegleiter kann bis zu 4 Jahren gelagert werden. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°.

