CHASSELAS "RÉSERVE DU DOMAINE", PERROY GRAND CRU, LA CÔTE AOC

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2025



Frische Gelbfrucht, weisse Blüten und leichte Exotik mit sanften Schmelz und Mineralik im Abgang

Der "Réserve du Domaine" Chasselas von Maryline Taurian wird aus biologisch zertifizierten Trauben der Perroy Grand Cru Lage mit viel Handarbeit und ohne Einsatz synthetischer Pestiziden oder Fungiziden produziert. Er präsentiert sich mit weisser Floralität und einer ausgeprägter Gelbfruchtigkeit mit einem Anklang an Exotik. Getragen durch die Mineralik und einer angenehm eingebundene Säure, die nicht zu dominant wird und zusammen mit einem zarten Schmelz sorgt es für eine Leichtigkeit und einen angeregten Trinkfluss. So passt er perfekt zum jedem Apéritif und auch als Klassiker für den Fondue- oder Racletteabend ist er stets eine gute Wahl.

Land / Region:	Schweiz / Waadt
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chasselas
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Etivaz-Käse

REB Wein AG • Seestrasse 279 • CH-8038 Zürich • +41 44 482 01 06 • mail@rebwein.ch • www.rebwein.ch

CAVE CLAIR OBSCUR

Mit Leidenschaft, Respekt zur Umwelt und den Reben sowie viel Handarbeit bringt Maryline Taurian trinkfreudige und ausdrucksstarke Weine hervor. Biologisch in ihrer Arbeit und mit dem Anspruch dem Wein möglichst viel Raum zu lassen um die unterschiedlichen Böden und Bedingungen der Jahrgänge ehrlich und ohne synthetischer Nachhilfe abzubilden.

In Perroy VD direkt am Genfersee liegt das 5 Hektar grosse Familien Weingut Cave Clair Obscur, dass von Maryline Taurian geführt wird. Ihre Weinberge liegen in den Gemeinden Perroy, Mont-sur-Rolle und Féchy im Waadtland. Dort produziert Sie mit Fokus auf Chasselas aber auch mit einer Handvoll roten Rebsorten ausdrucksstarke Weine mit viel Handarbeit und Respekt für die Umwelt und die Biodiversität. Sie verzichtet auf den Einsatz synthetischer Pestizide und Fungizide und arbeitet minimal Invasiv sodass sich die unterschiedlichen Terroirs und Jahrgänge entfalten können.