NUANCE D'ORANGE, PERROY GRAND CRU, LA CÔTE AOC

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2024



Bergamotte, Aprikose Orangenblüte, Limette und Grapefruit mit etwas Würze und leicht rauchiger Note. Sehr feine Gerbstoffe mit toller Frische und Aromenvielfalt.

Der facettenreiche "Nuance d'Orange" von Maryline Taurian besteht aus Chasselas, Chardonnay und etwas Doral - einer Kreuzung der beiden anderen Trauben Chasselas × Chardonnay. Nach der Ernte von Hand lässt sie die Trauben für den Nuance d'Orange für 10 Tage mit den Schalen kalt mazerieren. So schafft sie die Aromatik und etwas Farbe aus den Häuten zu lösen ohne dabei zu viele Gerbstoffe zu extrahieren bevor der Wein im neutralen Barrique reift. Sanft und Leicht doch zugleich ausdrucksstark ohne sich aber aufzudrängen. Ein spannender Wein aus dem Waadtland der vielseitige Food-Pairing Möglichkeiten offen lässt.

Land / Region:	Schweiz / Waadt
Farbe:	Orange
Traubensorte:	Doral, Chasselas, Chardonnay
Alkohol in %:	11
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. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéro, Safran-Risotto, Asiatische Küche, Etivaz-Käse

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.