



# Calamin Grand Cru AOC La Luge 2022

Antoine Bovard

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Waadt
<b>Produzent</b>	Antoine Bovard Lavaux
<b>Klassifizierung</b>	AOC
<b>Ausbau</b>	Ausbau auf Hefe, im Edelstahltank.
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Genussphase</b>	bis 5 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.2 %
<b>Traubensorten</b>	Chasselas
<b>Artikel-Nr</b>	30820722

## Bemerkungen

Hier braucht man keinen Schnee, um auszurutschen. Bei Regenwetter reicht der so hohe Tonanteil im Boden (40 %) aus, um Sie im Nu zu Boden zu bringen. Lehm und Schluff machen die Besonderheit des Terroirs von Calamin aus. Die Weine werden von der autochthonen Rebsorte Chasselas geprägt und entwickeln die Grands Crus, die wir kennen: ein mineralisches Bouquet, ein grosszügiger Mund, der jedoch von einer frischen Struktur gehalten wird, die in feinen Bitterstoffen als Signatur endet.

## Passt zu

See- oder Flussfisch, gebuttert oder geräuchert. Weisses Fleisch wie Kalb- oder Schweinefleisch.

## Degustationsnotizen

La Luge ist einer der Botschafter dieses Grand Cru, wo man einen mineralischen Duft und einen grosszügigen Gaumen schätzt, der jedoch durch eine frische Struktur gehalten wird und mit feinen Bitternoten endet, die als Signatur dienen.