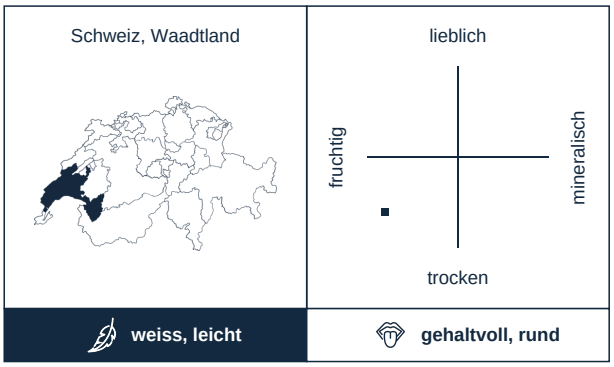
MONT-SUR-ROLLE - LA CÔTE AOC AOC

DEVINIÈRE | 2023



Frische, verlockende Fruchtnoten entfalten sich in der Nase. Die feine Aromatik wird durch dezente, nussige Hefenoten abgerundet. Im Gaumen präsentiert sich der sortentypische Mont-sur-Rolle ausgewogen, frisch und reintönig. Es ist ein sehr zugänglicher, harmonischer Weisswein von DEVINIÈRE, dessen Stärke sich auch im Finale manifestiert.



- **Chasselas**
- **Genussreife: 1 - 2 Jahre**
- **Im Edelstahltank ausgebaut**
- **Fruchtig, nussig, Hefe**
- **Apéro/Aperitif, Fischgerichte, Gemüseteller, Käse**
- **Trinktemperatur: 7 bis 9 °C**
- **12 % Vol.**
- **Enthält Sulfite**

leicht	schwer
mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873