

NEUCHÂTEL BLANC - CRU DE CHAMPRÉVEYRE

2023 / 75 cl



Christian Rossel

Am historischen Dorfplatz von Hauterive, einem Vorort von Neuchâtel, befinden sich Wohnhaus und Keller von Christian und Ariane Rossel. Das 1726 erbaute Anwesen befindet sich seit Generationen in Familienbesitz. Vier Hektaren Rebfläche werden bewirtschaftet, sie liegen ausserhalb des Dorfes. Von hier aus hat man einen atemberaubenden Blick über den Neuenburgersee bis zu den Alpen. Der Betrieb von Christian Rossel ist Demeter-zertifiziert.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

bis 2027

Chasselas

Apéro, Käse, Süsswasserfisch, Vegetarisch

Der Chasselas von Christian Rossel aus Neuchâtel überzeugt mit einer klaren, hellen Farbe und frischen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und floralen Noten. Am Gaumen ist er lebendig und mineralisch, mit einer feinen Säure, die ihm Frische verleiht. Die Textur ist glatt, und der Wein zeigt eine elegante Balance zwischen Fruchtigkeit und einer dezenten, mineralischen Note. Der Abgang ist erfrischend und lang, was diesen Chasselas zu einem perfekten Begleiter für Fisch, Meeresfrüchte oder leichte Vorspeisen macht. Ein harmonischer, typisch schweizerischer Weisswein.