

**BERNARD CAVÉ**  
**Aigle Grand Cru AOC**  
**Clos du Crosex Grillé Waadt**



Jahrgang:	2017
Inhalt:	70 cl
Produzent:	<b>Bernard Cavé</b>
Traubensorten:	Chasselas (Gutedel)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Expressives Bouquet mit Noten von Honig, gelbfleischigen Früchten und Renetten, dazu feine Lindenblüten Töne. Vollmundiger Gaumenauftritt mit einem Hauch Kohlensäure. Recht ausladend, eher tiefe Säure, aber mit aromatischer Zitrus Note und rassischer Eleganz.

### **Empfehlung**

---

Toller Aperitif Wein. Zu Lachsforelle, Felchenfilets oder Hechtklösschen. Dank seiner kräftigen Struktur passt er ebenso gut zu Geflügel und Kalbfleisch oder/und natürlich auch zu Fondue und Raclette.

### **Produzent**

---

In den Waadtländer Weinbergterrassen von Yvorne, zwischen 410 und 600 M.ü.M., produziert Philippe Gex klar strukturierte, fürs Chablais typische, sehr frische und mineralische Weine. In Ollon setzt sich sein Wirken fort und in Aigle erstand er mit seinem Freund und Berater Bernard Cavé den schon länger begehrten, «heiligen» Weinberg Clos du Crosex Grillé in Steillage. Ein richtiger, mit Mauer begrenzter «Clos». Ihr Stolz, ihr Grand Cru, bestockt mit Chasselas und Syrah, der zum einen Teil traditionell, zum anderen in Amphoren ausgebaut wird. Der Chasselas Clos du Crosex Grillé, Cuvée des Immortels wurde denn auch in die Kollektion der Mémoire-des-Vins-Suisse-Weine aufgenommen. Eine Bestätigung ihrer Einschätzung und Bemühungen.