




## Clos de la Capitaine

Coteau de Vincy AOC 2010


Die sonnigen Hänge von Vincy bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau. So auch für diesen süffigen und sortentypischen Chasselas von La Capitaine.


**Artikelnummer** 5428.10  
**Weingut** Domaine la CapitaineReynald, Parmelin  
**Region** Vincy  
**Jahrgang** 2010

 **Degustationsnotiz**  
Helles Zitronengelb; blumig-fruchtiges Bukett mit Anklängen von Lindenblüten und einem Hauch von Limetten; geschmeidig im Auftakt, ausgewogene Struktur mit leichter Mineralität  
*David Rodriguez, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Chasselas (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Aperitif Raclette

 **Lagern** Bis mindestens 2012 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO2	35 mg/l
Gesamte SO2	79 mg/l
Flüchtige Säure	0.47 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	1.9 g/l
Analysedatum	18.05.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: CH-BIO-006  
Herkunft: CH  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5428.10](http://www.delinat.com/5428.10)