



### **Mont-sur-Rolle 2011, Petit Clos, Raymond Paccot, Domaine La Colombe**

- > **Geschmack für Ihn:** Steht auf einem Wein-etikett der Begriff «Clos», dann ist das ein Indiz dafür, dass es sich um einen speziellen, von einer Steinmauer eingezäunten Rebberg handelt. Wenn er einen Chasselas-Skeptiker zu Besuch hat, wäre dies der passende Wein für die Überzeugungsarbeit. Kann gut auch dekantiert werden – was er eh gerne macht.
- > **Geschmack für Sie:** Die Nase ist sehr charmant. Man erkennt Noten von Honig, Lindenblüten und etwas Quitten-Parfait sowie eine trockene Mineralität. Im Gaumen wunderbar elegant, tiefgründig und schmelzig. Dieser Chasselas hat Biss und eine Eleganz, die einmalig ist. Das Finale ist lang und von einer saftigen Fruchtigkeit. Sie wird sich diesem Wein gar nicht verwehren können.
- > **Servicetipps:** Passt perfekt zu Apéro, Fischgerichten, Käse, vegetarischen Gerichten, Sushi.
- > **Servicetemperatur:** Bei 8–10°C servieren
- > **Preis:** CHF 14.50

**Bezugsquelle:**  
Domaine la Colombe, Féchy  
[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)