Domaine Henri Cruchon

La Côte

Von Qombucha

Angebotsdetails



LE CHAPITRE 2025

Bei diesem emblematischen Cru des Weinguts konzentriert sich das Bouquet zunächst auf dezente Noten von Lindenblüten und roten Johannisbeeren, bevor es sich mit einem Hauch von Silex entfaltet, der die Balance aus Ton und Kalk im Terroir von Morges verrät. Der Auftakt ist klar und wird von einer reifen Säure getragen, typisch für biodynamischen Chasselas; anschliessend gewinnt der Gaumen an Fülle mit Akzenten von Birne und frischen Mandeln, ohne dabei jemals an Spannung zu verlieren. Die Textur bleibt fein, fast mineralisch – ein Markenzeichen der Handarbeit und der geringen Erträge dieses Grand Cru. Der Abgang, lang und leicht kreidig, klingt mit einem Hauch von Zitrusfrüchten aus. [ZU ÜBERPRÜFEN]: Das Profil basiert auf dem üblichen Stil dieses Weins und nicht auf einer bestätigten Degustation des Jahrgangs 2025.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Waadt

Appellation

AOC La Côte

Anbaumethode

Biodynamisch mit Demeter-Zertifizierung

Rebsorten

100% Chasselas

Terroir

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

6 Monate im Tank auf der Feinhefe

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

Kühl servieren, 8–10°C

Alkoholgehalt

11.5% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Barsch aus dem Genfersee nach Müllerinart, braune Butter · Fondue Moitié-Moitié mit Holunderblüten · Terrine aus geräuchertem Fisch aus dem See, getoastetem Roggenbrot

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Von Qombucha

Angebotsdetails



VIOGNIER 2025

Schon beim Öffnen erinnert dieser Weisswein an einen Condrieu im Taschenformat: Orangenblüte, süssliche Gewürze und ein Hauch von Akazienhonig dominieren das vollmundige Bouquet, ohne jemals schwerfällig zu wirken. Am Gaumen sorgen der Ausbau in gebrauchten Barriques und die lange Reifung auf der Hefe für Schmelz und eine fast geschmeidige Textur, die durch eine dezente, aber deutlich spürbare Säure ausgeglichen wird. Anklänge von weissem Pfirsich und getrockneten Aprikosen treten in den Vordergrund, untermalt von einer leicht würzigen Nuance im Abgang. Das Finale, mineralisch und zart, überrascht nach so viel Rundheit durch seine Frische: ein Wein, der durch seine Eleganz besticht und sich deutlich von der manchmal übertriebenen Opulenz dieser Rebsorte an anderen Orten abhebt.

Farbe

Weiss

Land

Schweiz

Region

Waadt

Appellation

AOC La Côte

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Rebsorten

100 % Viognier

Terroir

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

6 Monate im Tank auf der Feinhefe

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

Kühl servieren, 10–12°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Restzucker

<2 g/l

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Fischterrine vom See in Kräutergelee · gebratenem Zanderfilet mit geschmeidiger Weissweinsauce und Zitronengras · mit Ingwer aromatisiertem Geflügel-Pot-au-feu

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Von Qombucha

Angebotsdetails



CHAMPANEL PINOT NOIR 2023

Die rubinrote Farbe kündigt ein sich langsam entfaltendes Bouquet an: Iris, eingemachte Zitrusfrüchte und ein Hauch von roten Waldbeeren folgen aufeinander im Laufe der Belüftung, getragen von einem langen und präzise gesteuerten Ausbau im Barrique. Der Auftakt ist geschmeidig, fast seidig, bevor ein üppiger und dichter Gaumen die Oberhand gewinnt, typisch für das Ton-Kalk-Terroir auf der Gletschermoräne von Champanel. Die feinen und gut eingebundenen Tannine unterstreichen die noch frische Frucht, ohne den Gaumen jemals auszutrocknen. Das lange und leicht pfeffrige Finale bestätigt das Lagerpotential dieses herrlichen Pinot Noir.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Waadt

Appellation

AOC La Côte

Anbaumethode

Biodynamisch mit Demeter-Zertifizierung

Rebsorten

100% Pinot Noir

Terroir

Tiefgründiger Lehm-Kalk-Boden auf einer über zehntausend Jahre alten Gletschermoräne, Süd-Südost-Lage

Weinbereitung

Kohlensäuremaischung, Spontangärung

Ausbau

18 Monate im grossen Holzfass

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

15 bis 17°C

Alkoholgehalt

12.7% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Gebratener Poularde mit Morcheln und Vin Jaune · Frühlings-Kalbskeule mit grünem Spargli · geräuchertem Schinken am Knochen und grünen Linsen aus Le Puy

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Von Qombucha

Angebotsdetails



HENRI CRUCHON

Die Cruchons, eine Winzerfamilie, die seit mehreren Generationen mit Leidenschaft am Rebberg und am Wein arbeitet, sind ein typisches Beispiel für die Dynamik und den Aufschwung des Schweizer Weinbaus. Als Mitglied der Mémoire des Vins Suisses und von Gault & Millau zu den 150 besten Weingütern der Schweiz gezählt, stellen Michel und Yaëlle im Weinberg sowie Raoul im Weinkeller zusammen mit seiner Tochter Catherine Weine von grosser Finesse her.

MERLOT 2024

Ein aristokratisches, dichtes und rassiges Bouquet. Es entfaltet eine betörende aromatische Komplexität mit zerdrückten Brombeeren, Kakaobohnen, Süssholz und feinen Nuancen von Angebranntem (Zedernholz, Zigarrenkiste), die aus einem luxuriösen Ausbau stammen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll: Der sinnliche Auftakt mündet in einen kräftigen Mittelgaumen, der von Tanninen von beeindruckender Dichte, aber von absoluter Samtigkeit geprägt ist. Die Balance ist hervorragend, ohne Schwere, und zieht sich in die Länge mit Anklängen von gebratenen dunklen Beeren.

Farbe

Rot

Rebsorte

Merlot

Region

La Côte

Appellation

AOC La Côte

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert, biodynamisch zertifiziert Demeter

Weinbereitung

Traditionell

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

18 Monate im Barrique

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

14–16°C

Alkoholgehalt

13.8% vol

Inhalt

75cl

Verschluss

Diam

Passt zu

In Rotwein geschmorter Rindsbacke mit glasierten Karotten und Kreuzkümmel · gebratener Wildentenbrust mit Sichuanpfeffer · Gratin nach Chalet-Art mit frischen Steinpilzen und schwarzem Trüffel

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Von Qombucha

Angebotsdetails

MERLOT 2024

In der Nase entfaltet sich zunächst eine schöne Nuance von schwarzen Früchten, Cassis und Heidelbeeren, die durch Noten von Holunder und reifen Kirschen unterstrichen wird, im Hintergrund mit einem Hauch von Kräutern und einem Anflug von getrockneten Blumen. Der Auftakt ist leicht und saftig, ganz im Stil des Weinguts, das auf Prahlerei verzichtet, bevor feine Tannine und eine gut integrierte Säure dem Mittelgaumen Struktur verleihen. Der Gaumen bleibt eher frisch als kräftig, ganz wie ein biodynamischer Merlot, der Präzision der Effekthascherei vorzieht. Das Finale von angemessener Länge endet mit einer leicht würzigen Note.

Farbe

Rot

Land

Schweiz

Region

Waadt

Appellation

AOC La Côte

Anbaumethode

Biodynamisch mit Demeter-Zertifizierung

Rebsorten

Merlot 100%

Terroir

Tiefgründiger Lehm-Kalk-Boden auf einer über zehntausend Jahre alten Gletschermoräne, Süd-Südost-Lage

Weinbereitung

Kohlensäuremaischung, Spontangärung

Ausbau

18 Monate im grossen Holzfass

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

15 bis 17°C

Alkoholgehalt

13.8% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

Passt zu

Lang gegarter Ente mit Wacholderbeeren und Pastinakenpüree · geschmorter Rinderbacke mit Winterwurzeln · gereiftem Schafskäse Tome und Feigenkonfitüre