



## 2003 Condrieu AOC Luminescence

Etienne Guigal

Der leichteste Süsswein ist der Moscato d'Asti, gefolgt vom Deutschen Riesling, hin zum eigentlichen Süsswein aus aller Welt.

**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Traubensorte(n):** Viognier

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Côtes-du-Rhône

**Winzer:** Château d'Ampuis E.Guigal SA

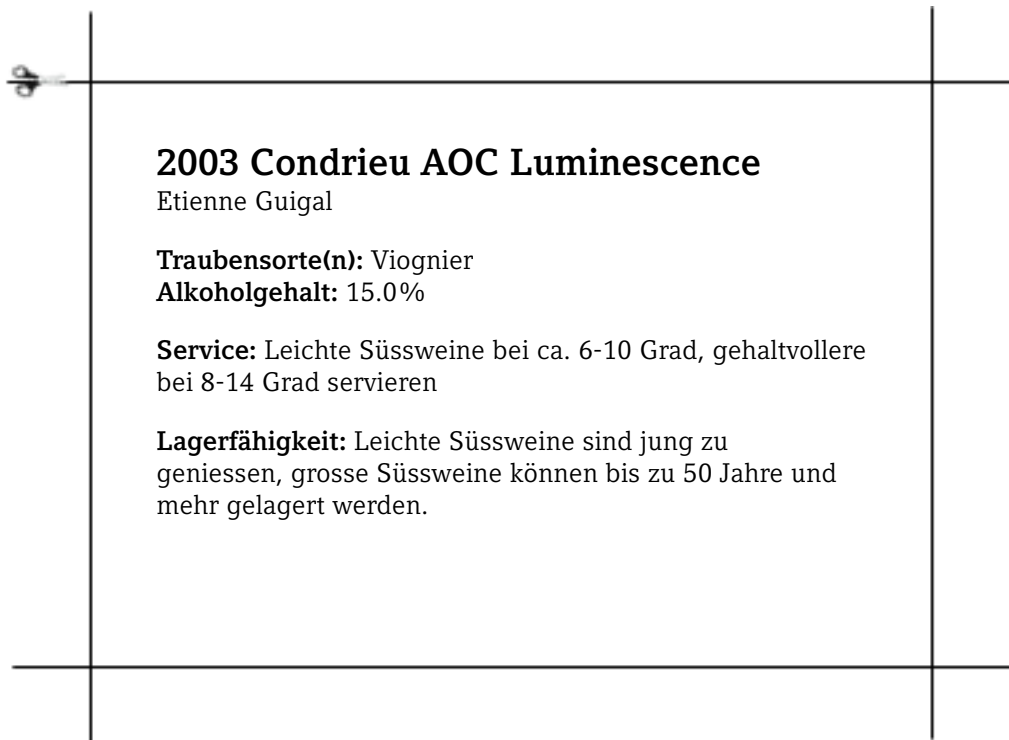
**Weintyp:** Süssweine

**Passt zu:** Unvergesslich ist ein Glas Sauternes als stiller Genuss für sich alleine, ein Moscato d'Asti mit Parmesan zum Apéro oder mit Panetone zum Dessert. Leichtere Deutsche Rieslinge zu Spargel, Fisch und Weichkäse. Kräftigere Süssweine zu Leberterrinen, als gewagte Variante Ente a l'Orange oder helles Fleisch mit Ananas, zu sämtlichen Käsesorten und klassisch zu Tarte Tatin. Je süsser und fruchtiger, desto mehr Harmonie mit Desserts. Je mehr Botritys, umso besser zu Blauschimmelkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2003 Condrieu AOC Luminescence**  
Etienne Guigal

**Traubensorte(n):** Viognier  
**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.