



Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Charaktersorte mit Kraft und Frische

Beschreibung:

Die Rebsorte Amigne ist eine weisse Spezialität aus dem Wallis, die unter der Regie von Jean-René Germanier und Gilles Besse einen reichhaltigen Wein hervorbringt, der durch seine natürliche Säure ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische besitzt. Aufgrund seiner feinen Gerbstoffe sowie seiner beachtlichen Konzentration der Extrakte kann sich dieser charakteristische Amigne über mehrere Jahre herrlich in der Flasche entwickeln.

Aromenprofil:

Goldgelb mit einigen grünlichen Nuancen. Offenes Nasenbild nach viel reifer Frucht, Alexander-Birnen, Mirabellen und Rosinen, auch mineralische Noten. Am Gaumen rund und sehr geschliffen, von grossartiger Intensität und Finesse, unterlegt von einer passenden Frische und viel Ausdruck, die dezente Fruchtsüsse ergänzt die Fruchtaromatik aufs Schönste; strukturiert im Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Jean-René Germanier

Artikelnummer: 1128214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft: Schweiz
Ratings: Score 18.5/20
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.