



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. Er gefällt zudem durch seine subtile Fruchtsüsse.

Degustationsnotiz:

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 Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Jean-René Germanier

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Amigne

Artikelnummer: 1128223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Amigne
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren