



2011 Ermitage Domaine Tourbillon

Valais AOC, Provins Valais

Die Walliser Süsswein-Spezialistin Madeleine Gay setzt ihre Unterschrift unter diesen n ausgezeichneten 100%igen Ermitage (Walliser Name für Marsanne).

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent: Provins

Bewertung(en): , Expovina 86.8

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

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

Rebsorte(n): 100% Marsanne

Artikelnummer: 0834911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ermitage Domaine Tourbillon

Valais AOC
Provins Valais

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	, Expovina 86.8
Rebsorte(n):	100% Marsanne
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren