# 2019 Heliodor

Pinot Gris Lavaux AOC, Vikarus, J&M Dizerens

Ausgewogener Pinot Gris aus innovativem Start-up

**Degustationsnotiz:**
Mittleres Gelb, goldene Akzente. Zitrische Noten, Lindenblüten und Honignoten in der frisch anmutenden Nase. Am Gaumen kompakt und von schönem Schmelz, viel gelbe Frucht, aber auch einige sanfte Wildkräuternoten, unterlegt von einer passenden Frische; leicht mineralischer, sehr dynamischer 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 |
| **Region:** | Waadt |
| **Subregion:** | Lavaux |
| **Produzent:** | J.&M. Dizerens SA |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Gris |
| **Artikelnummer:** | 1069219 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Heliodor

Pinot Gris Lavaux AOC
Vikarus
J&M Dizerens

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Gris |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5 % |
| **Service:** | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch