



Barrique Weiss

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Amesco - Bioweingut Lenz

La barrique réinterprétée

Description:

L'AMESCO Barrique Weiss est le fruit d'un partenariat étroit entre AMESCO et le domaine viticole Lenz. Tous deux partagent la conviction que des vins de qualité vinifiés avec soin constituent la meilleure base pour un plaisir gustatif exceptionnel. C'est pourquoi chaque étape, du vignoble à la désalcoolisation en passant par l'élevage, est coordonnée avec précision. Après désalcoolisation à l'aide d'un procédé de filtration particulièrement doux, le Barrique Weiss se révèle équilibré et complexe. De fines notes boisées et des arômes de fruits mûrs s'associent à une fraîcheur limpide et à une structure solide et bien intégrée. Un style qui mise délibérément sur l'élégance et la substance et qui réinterprète l'élevage classique en barrique.

Profil aromatique:

Sattes Goldgelb. Eine beeindruckende Nase mit Birne und Quitte gepaart mit Caramel und Vanille aus dem mehrmonatigen Barriqueausbau - ein harmonisches Zusammenspiel das nachhallt.

Accompagne idéalement:

Cette cuvée élevée en barrique et désalcoolisée accompagne à merveille un turbot poêlé au beurre blanc ou un filet de veau à la sauce aux morilles. Elle s'accorde tout aussi harmonieusement avec un risotto au potiron et noisettes grillées qu'avec une féra du lac de Constance, un rôti de veau thurgovien ou une tarte au fromage à l'Appenzeller.

Température:

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Amesco - Bioweingut Lenz
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Muscaris
N° article:	1436724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barrique Weiss

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Amesco - Bioweingut Lenz

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Muscaris
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique