



Cuvée Boven

Michel Henri, Valais AOC, Cave Ardévaz

L'excellence du Valais

Description:

Profile aromatique:

Klares Zitronen Gelb mit Silbernen Schimmer

In der Nase, ausdrucksstark und intensiv mit einem vielschichtigen Aromenspiel. Fruchttige Noten von Apfel, Birne und Aprikose verbinden sich mit exotischen Nuancen von Limette, Limette, Ananas und einem Hauch Zitronenzeste. Reife Aromen von Quitte und Quittengelee verleihen Tiefe, während Holunderblüten und feine weisse Blüten für Eleganz sorgen. Dezent Anklänge von gerösteten Mandeln ergänzen die Aromatik und münden in einen frischen, zitrischen Eindruck.

Am Gaumen, Trocken und geradlinig, frischem Auftakt.

Der Wein zeigt ein schönes Volumen und eine harmonische, gut eingebundene Fülle.

Die charakteristische Frische des Heida sorgt für Balance und Spannung.

Die Textur ist geschmeidig und dicht, bleibt dabei jedoch stets elegant und nie schwer.

Der Abgang ist lang anhaltend mit einer feinen, edlen Bitternote und einer dezenten salzigen Mineralität. Die lebendige Frische und die ausgewogene Struktur verleihen dem Wein einen hohen Trinkfluss und machen Lust auf den nächsten Schluck.

Va bien avec:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Valais AOC

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2032

Raisins: Johannisberg, Heida/Païen (Savagnin)

N° article: 1468925

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Boven

Michel Henri
Valais AOC

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 18/20
Raisins: Johannisberg, Heida/Païen (Savagnin)
Prêt à boire: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.