



Mitis

Amigne Réserve Grain Noble, Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ambré, centre doré. Un souffle de muscade agrémenté le nez concentré et exubérant d'abricots secs, raisins de Corinthe et fleurs blanches. Bouche dense et très crémeuse aux arômes de fruits confits et de pêche blanche, avec un peu de mandarine et de gelée de coing; le fruit est soutenu par une fraîcheur fantastique, finale persistant de longues minutes.

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Vétroz Valais AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Amigne

Artikelnummer: 1128322

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mitis

Amigne Réserve Grain Noble
Vétroz Valais AOC

Herkunft: Suisse
Notation: Grand Prix du Vin Suisse gold/
Cépage(s): 100% Amigne
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.