



Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un vitigno con carattere, potenza e freschezza

Descrizione:

Il vitigno Amigne è una specialità bianca del Vallese che, sotto la guida di Jean-René Germanier e Gilles Besse, produce un vino ricco, molto morbido e perfettamente equilibrato grazie alla sua naturale acidità. La finezza dei tannini e l'alta concentrazione dell'estratto garantiscono che questo caratteristico Amigne si svilupperà magnificamente in bottiglia per gli anni a venire.

Profilo aromatico:

(st) Giallo dorato con sfumature verdi. Note minerali impreziosiscono il naso aperto dominato da frutta matura, pere Alexander, prugne mirabelle e uva sultanina. Rotondo e raffinato al palato, intenso con grande finezza, molto espressivo con una bella freschezza di fondo, la delicata dolcezza completa magnificamente gli aromi di frutta; strutturato sul finale.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Jean-René Germanier

Numero articolo: 1128214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.