



Cuvée Boven

Michel Henri, Valais AOC, Cave Ardévaz

La grande classe del Vallese

Descrizione:

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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: Valais AOC

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: fino al 2032

Uva: Johannisberg, Heida/Païen (Savagnin)

Numero articolo: 1468925

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Boven

Michel Henri
Valais AOC

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: Johannisberg, Heida/Païen (Savagnin)
Maturità di degustazione: da subito fino al 2032
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.