



Mitis

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

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ambra con centro dorato. Una nota di noce moscata impreziosisce il naso concentrato ed esuberante di albicocche secche, ribes e fiori bianchi. Palato denso e molto cremoso con aromi di frutta candita e pesca bianca, con una nota di mandarino e gelatina di mele cotogne; il frutto è sostenuto da una fantastica freschezza, con un finale persistente per lunghi minuti.

Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine:	Svizzera
Produttore:	Vétroz Valais AOC
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Varietà d'uva:	100% Amigne
Artikelnummer:	1128319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mitis

Amigne Réserve Grain Noble
Vétroz Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92+/100
Varietà d'uva:	100% Amigne
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.