



Mitis

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

Dolce tentazione da Vétroz

Beschreibung:

Il Mitis Amigne Réserve Grain Noble di Jean-René Germanier è una delle più impressionanti interpretazioni del vitigno autoctono vallesano Amigne. Questa varietà, quasi esclusivamente autoctona di Vétroz, ha la rara capacità di tradurre la muffa nobile (Botrytis cinerea) in profondità aromatica e concentrazione naturale: "Grano Nobile" sta per raccolta selettiva di acini di marciume nobile, altamente concentrati. Le rese sono basse, i pesi dei mosti sono elevati, ma l'equilibrio è fondamentale. Germanier persegue un approccio preciso e controllato: la dolcezza non deve dominare, ma deve essere sostenuta da freschezza e struttura.

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:

Si abbina bene sia al foie gras con brioche, al formaggio blu con noci e alla crostata di albicocche, sia alla torta di albicocche del Vallese, alla raclette e alle pere secche del Vallese con crema.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Vétroz Valais AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Amigne

Artikelnummer: 1128322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mitis

Amigne Réserve Grain Noble
Vétroz Valais AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse gold/
Varietà d'uva:	100% Amigne
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.