



2022 Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un vitigno dal carattere, dalla potenza e dal gusto

Descrizione del vino:

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.

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Amigne
Numero di articolo:	1128222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Amigne
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi