

Amigne de Vétroz AOC

Charles Bonvin SA

Herkunft

Sion / Wallis

Rebstock

Amigne

Farbe

Sattes Goldgelb

Duft

Sein Bouquet erinnert an frisch geriebene Muskatnuss, Mirabellenkompott, Blütenhonig und Safran.

Geschmack

Die Süsse wird durch die saftige Säure und eine würzige Note gut ausbalanciert. Ein überraschender Genuss und ein vielseitiger Wein für diejenigen, die liebliche Tropfen schätzen.

Gradazion

12% vol.

Vinifikation

Die Trauben werden nach der Handlese schonend gepresst. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur und der Ausbau finden im Edelstahltank statt, um die Frische und Fruchtigkeit zu erhalten.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C



weinonline.ch