

Amigne

AOC

Anbaugebiet: Wallis

Produzent: Niklaus Wittwer

Traubensorte(n): Amigne

Ausbau: Barrique

Servieren bei: 10° C

Charaktereigenschaften:

Jahrgang 2007

Helle, goldgelbe Farbe; in der Nase dezente Aromen von Aprikosen, Mandeln, Vanille, Rauch und Holz; füllende Körperstruktur mit einem präsenten, zart bitterlichen Extrakt, gestützt von einer ebenso präsenten, erfrischenden Säure, zusammen mit dem Alkohol sehr harmonisch; anhaltender, markanter Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

75 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2014

Geeignet zu (Beispiele):

Verschiedenen, groben Terrinen, Zungen an Kapernsauce, Halbhart- und Hartkäse