



2022 Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Charaktersorte mit Kraft und Frische

Beschreibung:

Die Rebsorte Amigne ist eine weisse Spezialität aus dem Wallis, die unter der Regie von Jean-René Germanier und Gilles Besse einen reichhaltigen Wein hervorbringt, der durch seine natürliche Säure ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Frische besitzt. Aufgrund seiner feinen Gerbstoffe sowie seiner beachtlichen Konzentration der Extrakte kann sich dieser charakteristische Amigne über mehrere Jahre herrlich in der Flasche entwickeln.

Degustationsnotiz:

Goldgelb mit einigen grünlichen Nuancen. Offenes Nasenbild nach viel reifer Frucht, Alexander-Birnen, Mirabellen und Rosinen, auch mineralische Noten. Am Gaumen rund und sehr geschliffen, von grossartiger Intensität und Finesse, unterlegt von einer passenden Frische und viel Ausdruck, die dezente Fruchtsüsse ergänzt die Fruchtaromatik aufs Schönste; strukturiert im Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Jean-René Germanier
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Amigne
Artikelnummer:	1128222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Amigne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren