



2023 Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Varietà di carattere con forza e freschezza

Descrizione del vino:

Il vitigno Amigne è una specialità bianca della regione del Wallis che, sotto la guida di Jean-René Germanier e Gilles Besse, produce un vino ricco con un perfetto equilibrio tra frutta e freschezza grazie alla sua naturale acidità. Grazie ai suoi tannini fini e alla sua notevole concentrazione di estratti, questo caratteristico Amigne può svilupparsi meravigliosamente in bottiglia per diversi anni. Piace anche per la sua sottile dolcezza fruttata.

Nota di degustazione:

(st) Giallo dorato con qualche sfumatura verdognola. Naso aperto con molta frutta matura, pere Alexander, prugne mirabelle e uva sultanina, anche note minerali. Al palato è rotondo e molto lucido, di grande intensità e finezza, sostenuto da una freschezza corrispondente e da molta espressività, la sottile dolcezza della frutta completa splendidamente i sapori della frutta; strutturato sul finale.

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:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2029
Varietà d'uva:	100% Amigne
Numero di articolo:	1128223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amigne 2 Abeilles

Vétroz Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Amigne
Maturità:	da subito fino al 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi