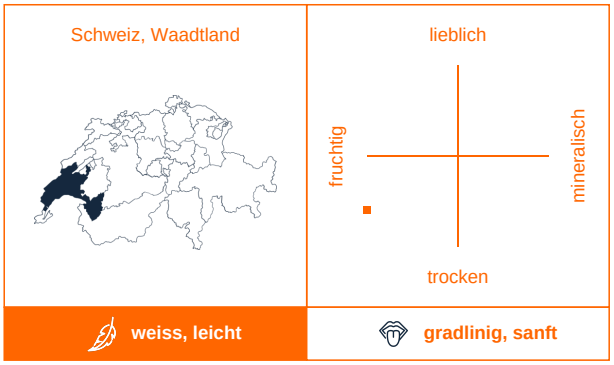
LES MURAILLES AIGLE GRAND VIN - CHABLAIS AOC LES MURAILLES AOC

HENRI BADOUX | 2024





<Der Eidechsli-Wy>, wie die WeinkennerInnen den wohl berühmtesten Waadtländer liebevoll nennen, ist der Qualitätsbegriff schlechthin. HENRI BADOUX versteht es, mit viel Können einen Klassiker erster Güte zu keltern, der durch eine sortentypische und reintönige Aromatik zu überzeugen weiss. In der Nase überrascht er mit einer schönen Palette von mineralischen Noten, Fruchtaromen (Mango, Pfirsich, Grapefruit) und Lindenblüte. Im Gaumen brilliert sein Aigle LES MURAILLES durch eine kompakte, seidenweiche Textur und durch eine schmeichelnde, ausgewogene Struktur. Bemerkenswert sind seine Harmonie und seine Intensität im lange anhaltenden Finale.

Chasselas

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

rauchig, mineralisch, Pfirsich, Grapefruit, Mango, Lindenblüten

Apéro/Aperitif, Fischgerichte, Käseplatte

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

12.4 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**