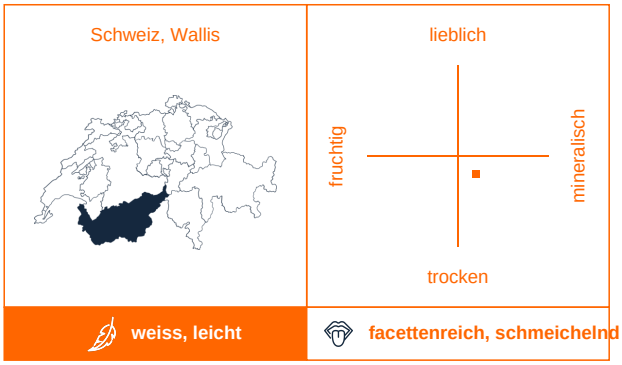
CERVINO BLANC ASSEMBLAGE CÉPAGES NOBLES - VALAIS AOC CERVINO AOC

CORDONIER & LAMON | 2024





Das expressive Bouquet offenbart in der Nase exotische, aber auch heimische Früchte (reifer Apfel, Birne), florale Aromen (Rose) und Holunderblüte. Dazu gesellen sich mineralische, vegetabile Aromen (Gras, schwarzer Tee). Den Auftakt im Gaumen bildet der gehaltvolle Körper, der alsbald durch die Fruchtsäure ergänzt und abgelöst wird. Dieses Zusammenspiel sowie der gehaltvolle, aber elegante Körper passen zueinander und hinterlassen einen stimmigen, ausgewogenen Eindruck. Das fruchtige Genusserlebnis ist im Finale.

Petite Arvine, Amigne, Chardonnay

Genussreife: 1 - 5 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Steinobst, tropische Frucht, mineralisch, reifer Apfel (Cox Orange), Birne, Orangenschale, Rose, Holunderblüte, Gras, schwarzer Tee

Apéro/Aperitif, Geflügelgerichte, Meeresfrüchte, Kalb, Bergkäse/Alpkäse, Brie, Camembert, Tomme

Trinktemperatur: 9 bis 11 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**