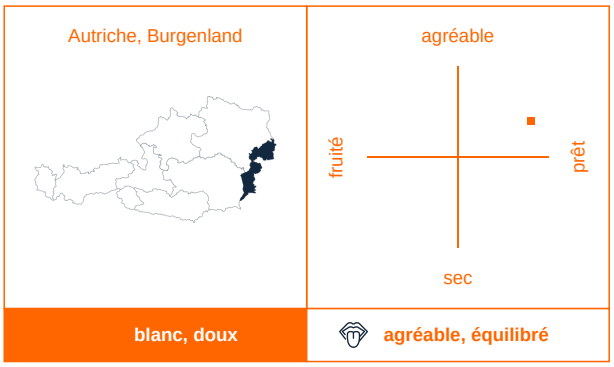
EXQUISIT BEERENAUSLESE QMP EXQUISIT QMP

NITTNAUS | 2023



Cette spécialité porte bien son nom. Des processus naturels provoquent lévaporation du jus dans les grains, un peu de pourriture noble se développe, et voilà que le bouquet se transforme en un feu dartifice darômes : abricot, coing, ananas, mangue, melon mûr, raisins secs, fruits confits, fleurs doranger et épices douces (cannelle). Le caractère moelleux au palais est joliment équilibré par lacidité fruitée. Cest précisément ce qui fait la force de ce vin de qualité < Beerenauslese > : après une première impression douce au palais, lacidité fruitée entre en scène et se prolonge jusque dans la finale très longue. Cest un vrai plaisir de pouvoir déguster et apprécier ces vins dexception, qui sont à la fois des pièces rares et des spécialités.



Scheurebe, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling

Maturité optimale: 3 - 7 Années

Pendant douze mois en en cuve inox

coing, abricot, ananas, mangue, melon, abricot sec, raisin sec, fruits candis, fleur d'oranger, cannelle, miel

pâtés / terrines, foie gras, stroudel aux pommes, gratin de fruits, tartes, fromages bleus, gâteau au chocolat

Température de dégustation: 7 jusqu'à 9 °C

9.5 % Vol.

Contient des sulfites

VOI MIGROS partner


léger
lourd
doux
acide