



Amigne de Vétroz, AOC Valais

Jahrgang	auf Anfrage
Inhalt	75cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis, Vétroz
Rebsorten	100 % Amigne
Gärung	im Edelstahltank kühl vergoren
Ausbau	trocken, Edelstahltank
Alkohol	ca. 13,5 % Vol.
Serviertemperatur	8 - 10° C
Lagerpotential	5 - 7 Jahre



Hellgelb, mit hellgrünem Schimmer.

In der Nase Noten von eingemachten Aprikosen, Mandarinen, Honig und Nüssen sowie ein dezenter Trockenreiston.

Am Gaumen reichhaltig und kräftig, ausgeglichen mit einer feinen Spritzigkeit, einigen mineralischen Noten und einem konzentrierten Finale.

Ein ausdrucksvoller, körperreicher, aber gleichwohl lieblicher und eleganter Weisswein.

Der Amigne passt ausgezeichnet zu Apérogebäck, zu orientalischen Gerichten, Sushi, Geflügel, Geisskäse und Kuchen.

... er gehört zu unseren rebsortentypisch ausgebauten Spitzenwallisern der AUSLESE CAVE ERHARD MATHIER.