



St-Martin PINOT GRIS PASSERILLÉ



Wein Nummer: 4705

Art: Weißwein Methode Passerillé

Land/Region: Schweiz - Waadtland - La Côte

Herkunft: Auserlesene Lagen bei Morges, einer geschützten Ursprungsbezeichnung in der La Côte, bieten den Expression Weinen, von der Blüte bis zur Lese, ein optimales Terroir.

Rebsorte/n: Pinot Gris

Aussehen: Strahlendes Gold, mit satten Reflexen

Bukett: Kandierte Früchte, helle Fruchnoten nach Zwetschgen, Birnen, und Quitte.

Geschmack: Saftige Aromentiefe nach Reifen Früchten in angenehmer Ausgewogenheit. Anklänge nach Aprikose, Pflaume und Pfirsich. Seine fast erotische Süße trägt die Aromen spielerisch, frisch an den

Weingenuß: jetzt und weitere 5-6 Jahre nach Füllung

Serviert mit ca.: 8-10° Celsius

Passt gu zu: Als Aperitif oder Degistif und zu allen Desserts und Süßspeisen. Herrlich die Kombination, sozusagen als Kontrapunkt zu, reifen Käsen.

Allergene: enthält Sulfite

Beonderheit: Die Ernte findet traditionell am St.Martinstag statt und nur in den Gemarkungen der Geimenden Vilars-sous-Yens und Givrins - La Côte

L'Art et la Passion du Vin