



A la fois fruité, ample et frais, ce vin illustre le challenge auquel nous avons été confrontés sur la vendange 2018.

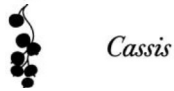
Notre principal défi a résidé dans le choix opportun du moment de la récolte. Les raisins étaient sains. Nous avons patienté jusqu'à leur pleine maturité tout en veillant à garder de l'acidité. Ce choix pointu a permis l'élaboration d'un vin riche et gourmand.

Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse.

Caractéristiques



Coing



Cassis



Gourmand



Mirabelle

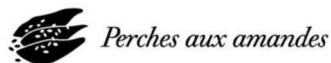
Mets et vin



Fromages frais



Risotto



Perches aux amandes



Canard à l'orange

Garde: 1-3 ans

Température de service: 12°C



Fruchtig, reichhaltig und frisch veranschaulicht dieser Wein die Herausforderung, mit der wir uns während der Ernte 2018 konfrontiert sahen.

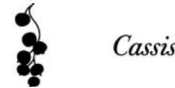
Die grösste Herausforderung war der Zeitpunkt der Ernte. Die Trauben waren gesund. Wir konnten warten bis sie ihre volle Reife erreicht hatten, wobei wir darauf Acht geben mussten, dass der Säuregehalt erhalten blieb. Die präzise Wahl des Lesezeitpunkts hat es uns ermöglicht, einen reichen und genussvollen Wein zu produzieren.

Goldmedaille am Grand Prix du Vin Suisse.

Eigenschaften



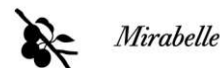
Quitte



Cassis



saftig



Mirabelle

Kulinarische Empfehlung



weich Chäs



Risotto



*Eglifilet are
Mandlesauce*



Canard à l'orange

Trinkreife: 1-3 Jahre

Trinktemperatur: 12°C