Mon Blanc
AOC

Anbaugebiet: Wallis
Produzent: Niklaus Wittwer
Traubensorte(n): Pinot Blanc, Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Roussanne
Ausbau: Kein Barrique
Servieren bei: 9° C

Charaktereigenschaften:
Jahrgang 2010
Die Farbe ist ein helles, transparentes Goldgelb; in der Nase sind ausdrucksvolle Aromen von Pfirsichen, Südfrüchten und Äpfeln; im Gaumen ist ein füllender, angenehmer Alkohol und ein solides Extrakt, gestützt von einer vifen, gut eingebundenen Säure, welche leicht salzig ausklingt; der Abgang ist anhaltend und leicht nachklingend.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.
Jahrgang 2010 75 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2016
Jahrgang 2009 150 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2015

Geeignet zu (Beispiele):
Apéro, Terrinen, Fisch- und Pastagerichten und zu diversen Weich- und Halbhartkäsesorten, sowie zu Raclette und Käsefondue

Vennerhus Weine AG Dorfstrasse 14 CH-3506 Grosshöchstetten
Telefon 031 711 15 75 Fax 031 711 17 86 www.vennerhus.ch info@vennerhus.ch