



CUVÉE «ESCAPADE»

Neu: nebst Riesling-Sylvaner bildet Viognier einer Winzerfreundin vom Genfersee das Herzstück dieses Weins. Dazu gesellen sich Sauvignon Blanc und Kerner. Diese verleihen dem Wein Frische, grosse Vielschichtigkeit, Mineralität und Eleganz. Es lassen sich gelbfruchtige Anklänge, Melisse und Zitrusnoten in der Nase ausmachen. Der Wein wirkt sehr frisch, hat beachtliche Länge und Mundfülle. Ein galanter (fast) Alleskönner: gehaltvoller Apéro- und Essensbegleiter, der mit ansprechender Dichte und Struktur punktet und im Gaumen einen spannenden Lauf zeigt.

Infos

Rebsorten	Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc und Kerner
Klassifikation	Vin de Pays Suisse, See- und Bergfreunde
Flasche	75 cl
Alkohol	12,5 % vol.
Trinktemperatur	10 – 13 °C
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre
Vinifikation	Gärung im Stahltank.

Passt zu	Apéro, Kürbisgerichten, Vegi, Meerfisch, Asiatisch & Fusion-Kitchen.
-----------------	--