

"Valais d'Or" Pampre d'Or - Assemblage Blanc 2017

Maurice Gay, Valais AOC

Schweiz › Wallis

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
5 - 7 Jahre 13.50°



Rebsorte(n) :

Amigne, Chardonnay, Gutedel (Chasselas), Malvoisie, Petite Arvine

Degustationsnotizen

Auge : Glitzerndes Hellgelb, mit einem Hauch Lindenblüte.

Nase : Eindrückliche, aromatische Komplexität, frische Fruchtnoten.

Gaumen : Vanille- und leichte Holznoten untermalen die Vollmundigkeit. Fülliges sehr harmonisches Finale.

Gastronomie

Krustentiere, Meeresfrüchte, weisses Fleisch, exotische Küche, reife Bergkäse, Nachspeisen.

Terroir

Das Traubengut stammt aus besten Terrassenlagen des Wallis, bekannt für ihre, einem Spitzenwein besonders bekömmlichen, Mikroklimas.

Weinbereitung

Die Rebsorten dieser Assemblage werden separat, teils in Barriques, vinifiziert und ausgebaut.

Önologe(n)

Thierry Ciampi & André Hotz