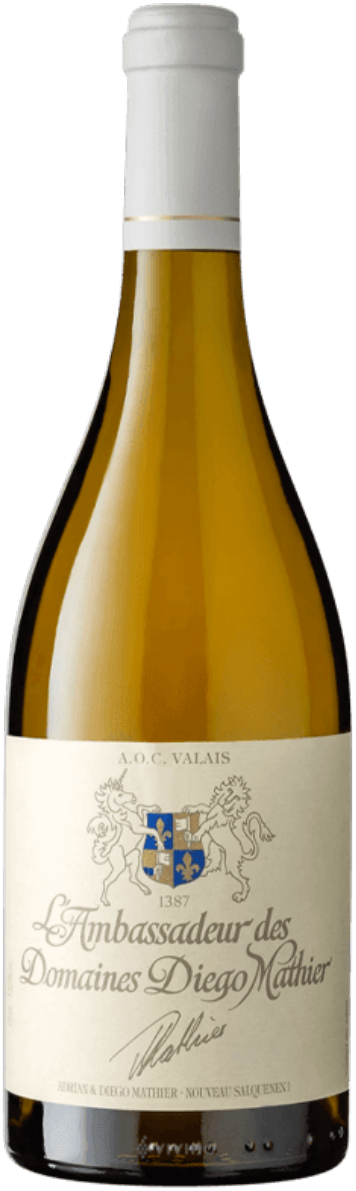
Margelisch Getränke




# Ambassadeur des Domaines blanc

| | |
|---|---|
| **Typ** | Wein |
| **Produzent** | Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG |
| **Qualitätsstufe** | AOC |
| **Ausschanktemperatur** | 10 - 12°C |
| **Trinkreife** | 5 - 10 Jahre |
| **Traubensorten** | 0 Ermitage, 0 Petit Arvine |
| **Grösse** | 75cl. |
| **Gebinde** | 6 |
| **Artikelnummer** | 508 |

**Bemerkungen**
Der Saft der abgebeerten und gepressten Trauben wird sortenrein während 6 Monaten in neuen Barriques auf der Hefe ausgebaut.Anschliessend wird der Wein assembliert und reift weitere 10 Monate in den selben Eichenfässern.Nach total 16 Monaten Reifezeit in Französischen Barriques, ist der weisse Ambassadeur des Domaines vollendet.

**Passt zu**
Fisch & Krustentiere, Kalb, Geflügel und alles was geräuchert ist. Empfehlung: Hervorragend zu Gebratenem Zander auf schwarzen Beluga-Linsen und einer Beurre Blanc.

**Degustationsnotizen**
Die Farbe weist wunderschöne goldene Reflexe auf. In der Nase duftet der Wein vielschichtig fruchtig und aromatisch ergänzt mit Noten von Vanille und Rauch. Im Gaumen entfaltet sich die Komplexität der Frucht zur Gänze und die Aromatik des Barriques kommt zum Tragen. Dieses ist wunderschön eingebunden und präsent. Der Abgang ist

lange und konstant andauernd. Mit dieser Assemblage haben Nadia und Diego einen Wein geschaffen, der Ihrer Vorstellung von einem perfekten Weisswein entspricht.