



Appassito Gold Varonier

Typ	Wein
Produzent	C. Varonier & Söhne AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	16° - 18°C
Trinkreife	bis 5 Jahre
Traubensorten	0 Pinot Noir
Grösse	75cl.
Gebinde	6
Artikelnummer	446

Bemerkungen

Appassito - vertrocknet. Hier ist der Name Programm. Angetan von der Kelterung getrockneter Trauben hat unser Oenologe getüftelt und sich den kräftigen, traditionellen Pinot Noir vorgenommen. Entstanden ist ein süsser, leicht zugänglicher Schmeichler, der fruchtig und trotz seiner Komplexität leicht daherkommt. Er besticht auch mit seiner transluzenten rubinroter Farbe.

Passt zu

Apéro, Fingerfood, exzellent zu würzigem Blauschimmelkäse, Lachs- und Wildvariationen, salzigen und säuerlichen Gerichten, Schokoladendessert

Degustationsnotizen

Schöne Note von Erdbeeren und getrockneten Feigen in Nase und Gaumen. Unterschwelliges Bouquet von schwarzen Beeren, Gewürzen und Vanille. Der Gaumen wird zudem getragen von Karamell- und Vanillearomen. Konzentrierte Struktur, feine Tannine, lang und fruchtig-süss im Abgang