Margelisch Getränke



Gemma Assemblage Topas 37.5

Typ	Wein
Produzent	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	10 - 12°C
Trinkreife	10 - 15 Jahre
Traubensorten	0 Ermitage, 0 Johannisberg, 0 Malvoisie
Grösse	37.5 cl.
Gebinde	12
Artikelnummer	10361

Bemerkungen
Natürliche Restsüsse, Spätlese im November bei mindestens 140 Öchsle. In neuen französischen Eichenfässern gekeltert und auf der Hefe im Rhonegletscher ausgebaut. Der Säureabbau wird unterbunden.

Passt zu
"Reifer Hart- und Weichkäse, Süssspeisen und Gebäck; Empfehlung: Verführerisch zu einem klassischen „Crêpe Suzette"", ein flambierter Pfannkuchen, arrosiert mit einigen Tropfen unserer edlen Assemblage."

Degustationsnotizen
Der Gemma cépages nobles TOPAS ist ein köstlicher Süsswein, welcher mit seiner intensiven Nase, die an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnernt, besticht. Im Antrank ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, die Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren

Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den lang anhaltenden Abgang dieser Rarität.