



## Mischabel Visperterminen 75cl Jodern

<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	St. Jodern Kellerei
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16°C
<b>Trinkreife</b>	3 - 5 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Gamaret, 0 Pinot Noir
<b>Grösse</b>	75cl.
<b>Gebinde</b>	6
<b>Artikelnummer</b>	10422

### Bemerkungen

Die Selektion Mischabelle wird aus den Trauben der Sorten Pinot Noir und Gamaret gekeltert, welche an den Rebterrassen von Visperterminen heranreifen.

### Passt zu

Ein Allrounder für jegliche Arten von Speisen wie z.B. Barbecue, Braten, Entrecôte, Fleischtartar, Fondue Chinoise, Ragout, Voressen, Wild, Meerwasserfische und Käsespezialitäten.

### Degustationsnotizen

Schönes tiefes purpurrot. Seine fruchtreiche Aromapalette widerspiegelt den Pinot Noir und den Gamaret. Im Gaumen kraftvoll und körperreich, denn der Pinot Noir gibt ihm Samt- und Weichheit, der Gamaret, durch seine komplexe, tanninreiche Struktur, das Rückgrat. Der Ausbau im Holzfass macht ihn langlebig und während der Flaschenlagerung entwickelt sich eine Vielschichtigkeit und wohlthuende Finesse.