



## Mitis Amigne de Vetroz

2012, Grain Noble ConfidenCiel, AOC Wallis

Preis : CHF 64.00

### Charakteristik

**Name :** Mitis  
**Erweiterung :** Amigne de Vetroz  
**Bezeichnung :** Grain Noble ConfidenCiel  
**Bezeichnung :** AOC Wallis  
**Sammlung :** Réserve  
**Weingut :** Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)  
**Region :** Mittelwallis, Wallis  
**Farbe :** Gold - Spätlese  
**Kategorie :** Einheitliche Rebsorte  
**Rebsorten :** Amigne  
**Produktion :** In Barrique-Fässern angebaut  
**Ageing :** Holzfass  
**Typ :** Lieblich  
**Körper :** Viele Körper  
**Alkohol :** 14.6%  
**Boden :** Kalkstein, Moräne, Schiefer  
**Kapazität :** 37.5 cl, 75.0 cl, 1.5 l, 3.0 l

### Service

**Speisen und Wein :** Käse, Dessert, Blauschimmelkäse, Schokolade, Fruchttörtchen  
**Lagerzeit :** 3 - 15 Jahre  
**Betriebstemperatur :** 10.0°C - 12.0°C  
**Ideale Lagerbedingungen :** Lagertemperaturen 10°C-14 °C  
 Luftfeuchtigkeit 60% -80%  
 Lichtgeschützt  
 Liegende Position  
 Ohne Vibrationen

### Verkostung

#### AUSSEHEN

**Klarheit :** Glänzend  
**Intensität :** Tief

#### AROMA

**Nase**  
**Charakter :** Ausgeprägt  
**Ausdruck :** Intensiv  
**Finesse :** Raffiniert  
**Komplexität :** Riesig  
**Stärke :** Stark  
**Parfüm**  
**Fruchtig :** Aprikose, Quitte, Trockenfrüchte  
**Konditorei :** Honig

#### SENSATION

**Im Mund**  
**Angriff :** Schön  
**Evolution :** Harmonisch  
**Struktur :** Reich  
**Geschmack :** Fruchtig, würzig, betörend, intensiv, samtig, fettig  
**Intensität :** Stark  
**Endgeschmack :** Endlos  
**Beharrlichkeit :** Lang  
**Qualität :** Ausgezeichnet