



Marsanne AOC Wallis

Preis : CHF 33.00

Charakteristik

Name : Marsanne
Bezeichnung : AOC Wallis
Sammlung : Réserve
Weingut : Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Region : Mittelwallis, Wallis
Farbe : Weiss
Kategorie : Einheitliche Rebsorte
Rebsorten : Marsanne Weiss (Ermitage, Hermitage)
Produktion : In Barrique-Fässern angebaut
Ageing : Holzfass
Typ : Trocken
Körper : Viele Körper
Alkohol : 13.0%
Boden : Kalkstein, Schiefer
Kapazität : 75.0 cl

Service

Speisen und Wein : Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse, Pilze, Seefisch, gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Krebstiere, Geflügel, gegrilltes Gemüse, rohes Gemüse
Lagerzeit : 3 - 10 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 : Kräftig
Aspekt : Schönes Aussehen
Farbe : Strohgelb

AROMA

Nase
Charakter : Reinrassig
Ausdruck : Kräftig
Finesse : Elegant
Komplexität : Gross
Stärke : Stark
Parfüm
Fruchtig : Trockenfrüchte
Pflanzlich : Trüffel

SENSATION

Im Mund
Angriff : Nachgiebig
Evolution : Harmonisch
Struktur : Reich
Geschmack : Intensiv
Intensität : Stark
Endgeschmack : Lang
Beharrlichkeit : Lang