



Polymnie Séduction Or

Grain Noble ConfidenCiel, AOC Wallis

Preis : CHF 74.00

Charakteristik

Name : Polymnie
Erweiterung : Séduction Or
Bezeichnung : Grain Noble ConfidenCiel
Bezeichnung : AOC Wallis
Sammlung : Muses
Weingut : Domaine des Muses (Taramarcaz, Robert)
Region : Mittelwallis, Wallis
Farbe : Gold - Spätlese
Kategorie : Gemischt
Rebsorten : Marsanne Weiss (Ermitage, Hermitage), Grauburgunder (Malvoisie, Pinot gris, Ruländer, Tokayer)
Produktion : In Barrique-Fässern angebaut
Ageing : Holzfass
Typ : Lieblich
Körper : Bedeutet viel
Alkohol : 14.0%
Boden : Kalkstein, Schiefer
Kapazität : 50.0 cl, 75.0 cl

Service

Speisen und Wein : Dessert, Aperitiv, Blauschimmelkäse
Lagerzeit : 3 - 15 Jahre
Betriebstemperatur : 8.0°C - 10.0°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

AROMA

Nase
Charakter : Reinrassig
Finesse : Raffiniert
Komplexität : Riesig
Stärke : Stark
Parfüm
Fruchtig : Zitrusfrüchte, exotischen Früchte
Konditorei : Honig
Pflanzlich : Trüffel

SENSATION

Im Mund
Angriff : Zart
Evolution : Harmonisch
Struktur : Riesig
Geschmack : Fruchtig, intensiv, süß
Intensität : Stark
Endgeschmack : Endlos
Beharrlichkeit : Lang
Qualität : Ausgezeichnet