



Essence lémanique Viognier

Preis : CHF 25.00

Charakteristik

Name :	Essence lémanique
Erweiterung :	Viognier
Sammlung :	Vins blancs
Weingut :	Domaine Mermetus (Chollet, Henri & Vincent)
Region :	Lavaux, Waadt
Farbe :	Weiss
Kategorie :	Einheitliche Rebsorte
Rebsorten :	Viognier
Produktion :	Im Tank und in Fässern angebaut
Ageing :	Holzfass
Typ :	Trocken
Körper :	Leichte bis mittlere
Kapazität :	75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Fisch, Dessert, Süßwasserfische, Seefisch, gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Krebstiere, Fruchttörtchen
Lagerzeit :	2 - 5 Jahre
Betriebstemperatur :	10.0°C - 12.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Position Ohne Vibrationen