



Fendant Clos de la Malettaz AOC Wallis

Preis : CHF 18.50

Charakteristik

Name : Fendant Clos de la Malettaz
Bezeichnung : AOC Wallis
Sammlung : Classiques
Weingut : Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Region : Mittelwallis, Wallis
Farbe : Weiss
Kategorie : Einheitliche Rebsorte
Rebsorten : Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)
Produktion : Im Tank angebaut
Ageing : Tank
Typ : Trocken
Körper : Bedeutet viel
Alkohol : 12.5%
Boden : Schiefer
Kapazität : 75.0 cl

Service

Speisen und Wein : Süßwasserfische, Weichkäse, Hartkäse, rohes Gemüse
Lagerzeit : 1 - 5 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
Farbe : Bernsteingelb

AROMA

Nase
Charakter : Ausgeprägt
Ausdruck : Kräftig
Finesse : Raffiniert
Komplexität : Gross
Stärke : Gut
Parfüm
Fruchtig : Birne
Mineralhaltig : Feuerstein, Feuerstein

SENSATION

Im Mund
Angriff : Schön
Evolution : Mit Finesse
Struktur : Dicht
Geschmack : Fruchtig, blumig, intensiv, fettig
Intensität : Gut
Endgeschmack : Lang
Beharrlichkeit : Lang
Qualität : Ausgezeichnet