



Amigne de Vétroz Vin doux AOC Wallis

Preis : CHF 39.90

Charakteristik

Name :	Amigne de Vétroz
Erweiterung :	Vin doux
Bezeichnung :	AOC Wallis
Sammlung :	Maître de chais
Weingut :	Maître de chais (Provins) (Carruzzo Damien)
Region :	Mittelwallis, Wallis
Farbe :	Gold - Spätlese
Kategorie :	Einheitliche Rebsorte
Rebsorten :	Amigne
Produktion :	In Barrique-Fässern angebaut
Ageing :	Holzfass
Typ :	Trocken
Körper :	Leicht
Alkohol :	12.5%
Kapazität :	37.5 cl, 75.0 cl

Service

Speisen und Wein :	Käse, Dessert, Blauschimmelkäse
Lagerzeit :	5 - 15 Jahre
Betriebstemperatur :	10.0°C - 12.0°C
Ideale Lagerbedingungen :	Lagertemperaturen 10°C-14 °C Luftfeuchtigkeit 60% -80% Lichtgeschützt Liegende Position Ohne Vibrationen