

CAVES DU PARADIS

...Weinwelt der Familie Roten

APERÔ

Assemblage
blanc

Diese Vermählung (Assemblage) der Traubensorten Fendant, Muscat und Chardonnay lässt sich vorzüglich zur Aperozeit entdecken. Ein charmanter Begleiter für verschiedenste Gelegenheiten rund um den Tisch: Improvisierte Aperitifs, Cocktail-Partys, Treffen unter Freunden, Entspannen auf einer sonnigen Terrasse oder einfach als Begleiter für unvergessliche Momente...

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sein helles Kleid ist von einem strohgelbem Schimmer begleitet. Seine Nase erinnert an Holunderblüten, Veilchen und Zitrusfrüchte. Ein Hauch Vanille weckt Erinnerungen an die ersten Frühlings-Bouquets. Der runde Auftakt verwöhnt unseren Gaumen vor dem Ausdruck der in der Nase versprochenen Aromen. Leicht salzig und mit einer ausgeglichenen Säure enthüllt er uns eine letzte Gaumenfreude: ein angenehm anhaltender Abgang.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Angenehmes Aperitifgetränk das auch den Damen gefallen wird. Diese Assemblage ist auch eine gute Wahl als Begleiterin eines reifen Weichkäses, einer kalten Platte oder eines Raclettes.

STECKBRIEF

Stil:	Samtig, fruchtig
Weinbereitung:	Edelstahltank
Rebsorte:	Chasselas (Gutedel), Muscat, Chardonnay und Malvoisie
Herkunft:	V.A. Städtchen Siders und Zentral-VS Integrierter Rebbau
Alkoholgehalt:	12% Vol.
Ideale Ausschanktemp.:	8 bis 10 °C

