

2018 Compleo

CUVÉE BLANC

DEGUSTATIONSNOTIZ Goldgelb in der Farbe. Betörend nach Quitten und Mirabellen duftend. Im geschmeidigen Gaumen nach feinem Früchtekompott und süsser Honigmelone schmeckend. Mild in der Säure - kräftig im Geschmack. Vollmundig und leicht mineralisch bis ins lange nachklingende Finale.

TRAUBENSORTE Pinot Gris, Chardonnay, Muscat.

PASST ZU Aperitif, vegetarischer Küche, Fisch, Weichkäse.

TRINKTEMPERATUR gekühlt bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022.

PREIS CHF 18.90/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

