



VINS DES CHEVALIERS

Nach vierjähriger Verlobung haben sich unsere beiden Spätlesen Malvoisie und Ermitage vermählt. Aus dieser Assemblage geht der Chevalier d'Or hervor. Ein Wein mit Charme, bei dem sich die fruchtige Note des Ermitage mit der zarten Süsse des Malvoisie vereint.

Degustation

Strohgelbe Robe mit goldenen Reflexen, vielschichtiges Bukett mit Aromen von kandierten Quitten, Honig und Himbeergeist. Im Gaumen ist er likörartig und überzeugt durch seine runde kräftige Fülle. Im ausgeglichenen, langen Abgangspürt man eine leichte Säure.

Passende Speisen

Passt hervorragend zu einer Gänseleber-Vorspeise, einem Blauschimmelkäse oder einem Schokoladen-Desserts. Er ist aber auch ein perfekter Begleiter für ein abendliches Tête-à-tête.

Beschrieb

Traubensorte Marsanne (Ermitage) und Malvoisie (Pinot Gris)

Ausbau auf Feinhefe, im Eichenfass

Alkohol ca. 15.0 % vol.

Gesamtsäure ca. 5.5 g/l

Restzucker ca. 50 g/l

Unser Tipp

Garde 3 à 10 ans

Température de service 8°C à 10°



Chevalier d'Or