

Aigle Les Murailles AOC

Artikelnummer: 10201309



Degustationsnotiz: "Schönes Zitronengelb, tief, klar und funkelnd. In der Nase fein und delikates. Evoziert frische Lindenblüten. Mineralische und kreidehaltige Noten, typisch für dieses von Gips durchzogene Terroir. Im Gaumen elegant und fruchtig, enthüllt er Lindenblüten- und Mangoaromen, begleitet von einer subtilen mineralischen Note. Ein bemerkenswertes Finale, dank seiner opulenten, sensuellen Großzügigkeit."

Lage und Vinifikation: In schwindelerregenden Terrassen angebaut, profitiert der Weinberg von einer großzügigen Sonneneinstrahlung und die Böden von großer Wasserdurchlässigkeit. Die Trauben werden bis zur idealen Reife von der zurückgeworfenen Wärme der Berge, vom Föhn und den Schönwetter-Lüftchen verwöhnt. Kies-, stein-, lehm- und kalkhaltiger Boden, Sandstein und Schwemmlagerungen fördern Rasse, Finesse und Frucht. Der biologische Säureabbau findet während dem sechsmonatigen Ausbau im Edelstahltank statt und verleiht dem Wein seine exquisite Noblesse.

Passt zu: "Ideal zum Aperitif; zu einer Fisch- oder Gemüseterrine; warm-kalt kombinierten Salaten; Forellen ""Müllerin""; Spargeln an Sauce Mousseline; aber auch zu Krustentieren, Nieren, einer Kalbsfleischfrikassee, Pilzgerichten oder Geflügel an Sauce. Er begleitet ebenfalls bestens Hartkäse."

35cl, 2009

CHF 11.20