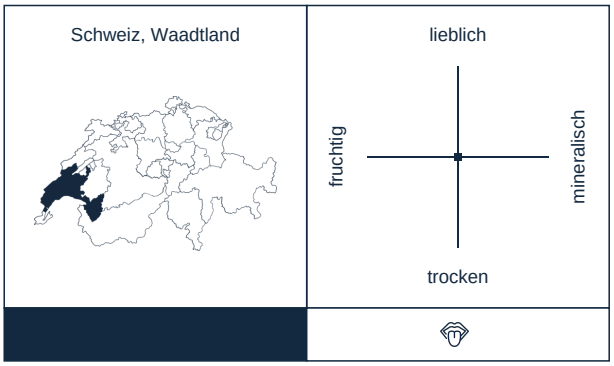
MW AIGLE - CHABLAIS AOC MW AOC
DEVINIÈRE



In der Nase entfalten sich feine und intensive, fruchtig-blumige Aromen. Die Stärken dieses Weissweines sind im Gaumen spürbar: Er ist sortentypisch, harmonisch und fruchtig-herb. Das Finale ist konsistent und anhaltend. Ein gut gemachter Aigle - AOC Chablais, der seine Herkunft zum Ausdruck bringt.



Chasselas

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Fruchtig, Blumig

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Poulet, Eglifilet, Poulet an Weissweinsauce

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**