

Sélection MUDIRO Assemblage blanc



Was für eine lebendige Frische! Sein ausgesprochen feiner Duft erinnert an Citrus- und exotische Früchte. Im Gaumen präsentiert er einen frisch fruchtigen Auftakt, gepaart mit Aromen nach roter Grapefruit und Ananas. Diese harmonische Assemblage endet im Finale mit einer gelungenen Balance und einer wunderbaren Restsüsse. Besonders in Gesellschaft überzeugt die Sélection Mudiro als Aperio-Wein.

Rebsorte:	Assemblage
Farbe:	Weiss
Ausbau:	Im Stahltank während 6 Monaten
Alkoholgehalt:	13.5 % vol.
Trinktemperatur:	10 - 12° C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 3 Jahre
Empfehlung:	Aperitif, kalte Platte, ausgesuchte Vorspeisen und Suppen, pochierten Fisch, Käsespezialitäten, Terrinen, Blätterteiggebäck.
Inhalt:	75cl

G. Kuonen