

TESTUZ



Calamin Grand Cru d'Epesses AOC

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Epesses, Lavaux,
Vaud

Ursprungslage

Epesses, Lavaux,
Waadt

Cépage

Chasselas

Rebsorte

Gutedel

Température de service

11°C

Serviertemperatur

11°C

Maturité idéale

2 – 5 ans

Ideale Reife

2 – 5 Jahre



Caractère

Nez riche, voire capiteux dans les grands millésimes avec des notes d'agrumes, d'ananas, de tilleul, de fleur de vigne avec un soupçon de silex. Long en bouche, finissant sur une jolie touche d'amertume.

Eigenschaften

Intensive, typische Nase, von Zitrusfrüchten, Ananas, Lindenblüten und Weinbergblumen mit einer Spur von Feuerstein; lang anhaltend im Gaumen, hinterlässt er eine Spur von angenehmer Bitterkeit.

Harmonies de table

Idéal avec les fromages à pâtes dures et croûtes lavées ; mets au fromage, terrines et galantines.

Empfehlungen

Ideal zu Hartkäsesorten, Käsegerichte, Terrinen und Geflügelsülze.

J. & P. Testuz SA

Le Treytorrens
1096 Cully
Tél. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch

www.testuz.ch

Niederlassung Zürich:

Imbisbühlstrasse 7
8049 Zürich-Höngg
Tel. 044 340 10 04
Fax 044 340 10 08
zuerich@testuz.ch