

TESTUZ



Chardonnay du Pays de Vaud AOC

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Bonvillars, Nord Vaudois,
Vaud

Ursprungslage

Bonvillars, Nord Vaudois,
Waadt

Cépage

Chardonnay

Rebsorte

Chardonnay

Température de service

11°C

Serviertemperatur

11°C

Maturité idéale

1-3 ans

Ideale Reife

1 bis 3 Jahre



Caractère

Robe jaune doré, nez élégant de fruits mûrs, de citronnelle, avec la note vanillée et crémeuse apportée par la barrique de chêne. La bouche dégage une note fruitée et grillée, une structure ronde et suave relevée par son gras et son onctuosité. Un vin agréable à boire par son bon soutien acide et les réminiscences vanillées qui persistent en fin de dégustation.

Eigenschaften

Goldgelbe Robe, elegante Nase von reifen Früchten, Zitronengras mit einer vanillehaltigen und cremigen Note, die vom Eichenfass her stammt. Im Gaumen fruchtiges Aroma und Note von Toastbrot. Eine runde und liebliche Struktur hervorgehoben durch sein Fettgehalt und seine cremige Konsistenz. Angenehme Frische und im Abgang Vanille Aromen.

Harmonies de table

Se marie avec du saumon mariné aux herbes, brochet au beurre blanc, lotte au poivre vert, thon à la tomate, côtes de veau à la milanaise, mignons de veau au citron vert, poulet grillé, suprême de volaille.

Empfehlungen

Passt sehr gut zu mariniertem Lachs mit Kräutern, Hecht an weissem Butter, Aal an einer Grünpfeffersauce, Thon mit Tomaten, Kalbskotelett nach Mailänder Art, Kalbsfilletmignon mit grüner Zitrone, gegrilltes Hähnchen oder Geflügelbrust.

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