

TESTUZ



Domaine Testuz Chasselas Vaudois AOC

J. & P. Testuz SA



Aire d'appellation

Vaud

Ursprungslage

Waadt

Cépage

Chasselas

Rebsorte

Gutedel

Température de service

10-13°C

Serviertemperatur

10-13°C

Maturité idéale

2 – 3 ans

Ideale Reife

2 – 3 ans

Caractère

Ce vin, idéal pour l'apéritif, dévoile au nez de fraîches notes de fleurs de tilleul. En bouche, il s'achève avec un doux arôme d'amande

Eigenschaften

Idealer Aperitifwein mit einem leichten Lindenblütenduft. Angenehme Mandelaromen im Abgang.

Harmonies de table

Convient idéalement pour l'apéritif ainsi qu'en accompagnement de poisson d'eau douce et de fromage à pâte dure

Empfehlungen

Passt ausgezeichnet zum Aperitif sowie als Begleiter von Süßwasserfisch und Hartkäse