

TESTUZ



Morges AOC "Clos des Abbesses"

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Morges, La Côte, Vaud

Ursprungslage

Morges, La Côte, Waadt

Cépage

Chasselas

Rebsorte

Gutedel

Température de service

11°C

Serviertemperatur

11°C

Maturité idéale

1-2 ans

Ideale Reife

1-2 Jahre

Caractère

Nez floral avec une dominante de fraîcheur. En bouche on découvre un vin fruité, vivifiant par le perlant naturel du gaz carbonique.

Eigenschaften

Frische und blumige Nase. Ein fruchtiger, lebendiger, natürlicher und spritziger Wein.

Harmonies de table

Vin pour l'apéritif. Peut se servir sur des salades composées et un poisson du lac.

Empfehlungen

Idealer Wein zum Aperitif. Passt zu Salat und Süßwasserfisch.



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