

edelwine

by Testuz



N° art.	1500
Cépage	100% Chasselas
Vol. alcool	12% vol.
Température de service	12-13 °C
Maturité idéale	2 à 5 ans
Flaconnage	50 cl
Producteur	Jean & Pierre Testuz SA
Site	www.testuz.ch



Vinification

La production se fait en deux phases. Tout d'abord, les fleurs fraîches d'Edelweiss sont macérées et mélangées avec un excellent moût de Chasselas vaudois.

Puis s'ensuit un processus traditionnel de vinification.

Notes de dégustation

Le mariage du chasselas et de l'edelweiss procure une légère sensation de goûter à la nature sauvage, une touche discrète et inconnue mais intense sur la longueur.

Accompagnements

Idéal à l'apéritif, avec du tiramisu et des desserts chocolatés ou aux fruits.

A savoir...

Monsieur Tobias Mathier, directeur général de Jean & Pierre Testuz SA, et Monsieur Karl Kistler, CEO d'Edelweiss Air AG, ont imaginé un produit qui unit à la fois nouveauté et tradition : le mélange entre la fleur d'Edelweiss, symbole national suisse connu pour sa rareté, avec le chasselas, célèbre cépage du Lavaux.