

TESTUZ



Lavaux-Vevey AOC "Château d'Hauteville"

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Vevey, Lavaux,
Vaud

Ursprungslage

Vevey, Lavaux,
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 fruité intense, jaune pâle. En bouche, il a une belle structure fraîche et délicate. Finale harmonieuse.

Eigenschaften

Intensiv fruchtige Nase, hellgelb. Im Mund, eine schöne, frische und delikate Struktur, harmonisches Ende.

Harmonies de table

Idéal avec du poisson en sauce, crustacés, blanquette de veau et fromages à pâte dure.

Empfehlungen

Ideal zu Fisch an Sauce, Schalentiere, Kalbsfrikassee und Hartkäse

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