

TESTUZ



Pinot Gris du Pays de Vaud AOC

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation
Morges et Bonvillars,
Vaud

Ursprungslage
Morges und Bonvillars,
Waadtland

Cépage
Pinot Gris

Rebsorte
Pinot Gris

Température de service
11°C

Serviertemperatur
11°C

Maturité idéale
1-3 ans

Ideale Reife
1-3 Jahre

Caractère
Arômes typiques du Pinot Gris de poire mûre, miel et violets sauvage, avec des notes épicées tout à fait séduisantes. Vin harmonique avec une acidité équilibré. Ainsi fruité avec une finale longue relevant les arômes de miel.

Eigenschaften
Typisch delikate Aromen des Pinot Gris von reifer Birne, Honig, wilden gelben Veilchen und einer würzigen, verführerischen Note. Harmonischer Wein mit ausgeglichenem Säuregehalt. Im Mund verbreiten sich fruchtige Aromen mit einem verlängerten, feinen Nachklang von Honig.

Harmonies de table
Poissons, p.ex. saumon avec des asperges ou sole. Vol-au-vent. Fromages comme Reblochon, Pecorino, Tomme de Savoie.

Empfehlungen
Fische wie Lachs mit Spargeln oder Seesunge. Pilzpasteten. Käse: Reblochon, Pecorino, Tomme de Savoie

