

# TESTUZ



## Vinzel AOC "Le Poissonnier"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Vignobles de Vinzel et de Bursins, La Côte, Vaud

### Ursprungslage

Weinberge von Vinzel und Bursins, La Côte, Waadt

### Cépage

Chasselas

### Rebsorte

Gutedel

### Température de service

11°C

### Serviertemperatur

11°C

### Maturité idéale

A boire dans l'année.

### Ideale Reife

Im Jahr zu geniessen.



### Caractère

Avec ses notes minérales de pierre à feu, sa nervosité, le « Poissonnier » est un vin qui respire la jeunesse, la légèreté, tout en étant marqué par la grande finesse et la subtilité des arômes de tilleul en fleur du Chasselas.

### Eigenschaften

Mit seinen mineralischen Noten von Feuerstein und seiner Nervosität ist der „Poissonnier“ ein Wein der Jugendlichkeit und Leichtigkeit verkörpert. Feines und subtiles Aroma mit Lindenblüten.

### Harmonies de table

Accompagne à merveille les féras, perches, palées, ombles chevalier, pochouses, servis avec un filet de citron, selon nos habitudes régionales.

### Empfehlungen

Begleitet Süsswasserfische wie Felchen, Egli, Ombles Chevalier oder Fischsuppe.

J. & P. Testuz SA  
Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tél. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch

[www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)

Niederlassung Zürich:  
Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg  
Tel. 044 340 10 04  
Fax 044 340 10 08  
zuerich@testuz.ch