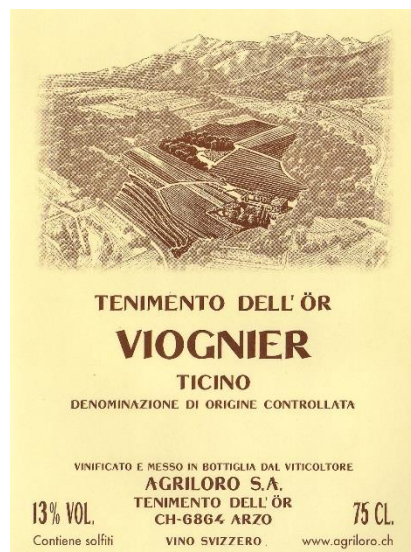


VIOGNIER

Ticino

Denominazione di origine Controllata



Herkunft	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i>
Rebsorte	<i>Viognier</i>
Farbe	<i>Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen.</i>
Duft	<i>Fein und dezent, mit kräftigen Noten von reifen Aprikosen und Pfirsichen, im Abgang langanhaltend.</i>
Geschmack	<i>Starkes aromatisches Bouquet, das die sortentypischen Noten nach Pfirsich und Aprikose in der Nase widerspiegelt. Sehr langanhaltend mit einer ziemlich ausgeprägten Säure.</i>
Lagerfähigkeit	<i>5 bis 8 Jahre</i>
Alkoholgrad	<i>13 Vol.%</i>
Vinifikation	<i>Gärung und Ausbau in französischen Barriques, neu 35 %, die restlichen im zweiten und dritten Durchgang. Der Wein bleibt ca. 12 Monate lang in Kontakt mit der Hefe die regelmässig aufgerührt wird. („Batonnage“- Technik).</i>
Ausschanktemperatur	<i>Um sein volles Aroma zu geniessen, sollte der Wein nicht mit einer Temperatur unter 12°C getrunken werden.</i>
Speisebegleitung	<i>Süsswasser- und Meeresfisch, weisses Fleisch und reifer Weichkäse, halbharter Käse mindestens 5 Monate gereift</i>