

Pajass Vino bianco da uve stramature

Doux - long en bouche - fruité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21150300
Culinaire Desserts, surtout les petites pâtisseries	Élevage

À PROPOS DU VIN

La couleur du Vino di Uve Stramature Bianco « Pajass » est due au soleil et à la terre sur laquelle se trouvent les vignes de Moscato. Les raisins Moscato sont vendangés à la main en septembre et placés dans de petites caisses en bois pour le séchage (appassimento) jusqu'à fin novembre. Les raisins sont égrappés, pressés et la fermentation alcoolique a lieu pendant 20 jours. Le vin peut ensuite poursuivre sa lente fermentation dans des fûts de chêne de 225 litres pendant 6 mois supplémentaires.

Desserts, surtout les petites pâtisseries

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Ambre brillant avec des reflets dorés et jaunes.

Aromatique

Aromatique: Arômes chauds et intenses de raisins secs, de gelée de coing et de miel.

Corps

Corps: Attaque douce, bouche séduisante et sucrée, acidité élégante en contrepoint, avec une très longue finale marquée par les arômes fruités, légèrement chauffante.

Impression générale

Qualité: Un excellent vin doux de méditation.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch