

Dulcis Vino Liquoroso

Très aromatique - noble - intense



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Umbria	Cépage
Producteur Lungarotti	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 22344300
Culinaire Tarte tatin, tartes, fromages à pâte dure mûrs, fromage bleu, médaillons de cerf en sauce à la crème de girolles.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le vin doux noble de haute qualité est toujours produit par un processus naturel ; le sucre est concentré dans les raisins dans la vigne. Ces vins doux peuvent être produits, selon la météo, par le champignon botrytis cinerea, par congélation des raisins avant la vinification, ou par séchage des raisins, soit sur le pied de vigne, soit postérieur à la récolte. La douceur d'un vin doux est déterminée par la teneur en sucre résiduel, non fermenté. Il s'agit des sucres restant dans le vin une fois l'étape de fermentation achevée."

Qualité: Vin doux très aromatique.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Ambrée brillante aux reflets dorés.

Aromatique

Aromatique: Bouquet intense et séduisant de fruits jolis arômes de noisette, un soupçon grillé, et des notes de miel et amandes.

Corps

Corps: Attaque séduisante et agréablement douce, acidité délicate, arômes opulents en bouche.



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