



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

EMPREINTE AROMATIQUE



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Aromatischer Wein, perfekt zu Foie gras, Fleisch- oder Gemüsecurry an Kokosmilch, Lamm-Tajine mit Aprikosen, Honig lackiertes Geflügel, Omelett mit Champignons, Manchego oder andere halbharte Schafskäse, Ossau-iraty, Roquefort, Brillat-Savarin, Vacherin Mont d'Or, Mandelgebäck, Cheese-Cake...



FARBE

Klares Goldgelb



NASE

Komplexer Duft, aromatisch, reich, mit einer Spur Säure und Salzigkeit, Aromen von Ginster, Jasmin, Mandarine, kandierten Schalen von Zitrusfrüchten, Ingwer, Safran, Curry und Akazienhonig



GAUMEN

Im Gaumen ausgewogen mit leichter Restsüsse, erfrischende Aromen von Mandarine, Bergamotte, kandierter Zitrone, frischen Mandeln, säuerlicher Abgang



TRAUBENSORTEN

Sauvignon Blanc · weisser und rosa Savagnin · Viognier · Muscat

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Wein mit ganz leichter natürlicher Restsüsse von 6g/L, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung. Die Traubensorten wurden separat vinifiziert und anschliessend für die Kreation zusammengefügt.



LAGERUNGSPOTENTIAL

8 – 10 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14 % vol. — 75 cl — abgefüllt im Juli 2017