



Novelle

EMPREINTE BLANCHE



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Vielseitig einsetzbarer Wein: als Aperitif, zu einem Buffet sowie zu Tisch zu folgenden Speisen: Brathähnchen, Kalbskotelett, Eglifilets, Hechtknödel, leicht gewürzte asiatische Küche, gratiniertes Gemüse, Fondue, Raclette, Gruyére, Appenzeller und Emmentaler Käse...



FARBE

Helles klares Gelb



NASE

Eleganter erfrischender Duft, mineralisch, sehr fruchtbetont, leicht zitronig mit Noten von kandierten Schalen von Zitrusfrüchten



GAUMEN

Ausgewogen, feine und fruchtige Aromen verbindend, frischer mineralischer Abgang mit einer leicht salzigen Note bedingt durch die Anteile an Petite Arvine und Savagnin



TRAUBENSORTEN

Chasselas · Sauvignon Blanc · Pinot Gris · weißer und rosa Savagnin · Viognier · Petite Arvine
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung. Die Traubensorten wurden separat vinifiziert und anschliessend für die Kreation der Empreinte zusammengefügt.



LAGERUNGSPOTENTIAL

5–8 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

10–12 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

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

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