

ICONIQUE MUSCAT 2016



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Spargeln, Artischocken, rohem Fisch, Fischsuppe, Rotbarbe, Languste, Krabben, Crevetten, Garnelen, Hummer, Krebs, Gewürzküche auf Basis von Ingwer, Zitronengras, Kardamom, Korianderblättern, Minze, zu libanesischer, indischer, vietnamesischer, thailändischer und japanischer Küche...



FARBE

Sehr blasses Gelb mit grünen Reflexen



NASE

Zarter Duft, sehr frisch, aromatisch und komplex, Noten von Pfefferminze, Basilikum, Estragon, Zitronenverveine, Korianderblättern, Geissblatt, Lavendel, gelber Zitrone, Limette, Yuzu, Mandarine, Zitronengras, Zedratzitrone, Bergamotte, Williamsbirne, Ingwer, rosa Pfeffer



GAUMEN

Trockener Wein ohne Restsüsse, basierend auf Frische und Säure, im Gaumen säuerlich, Aromen von grüner Zitrone, Yuzu, Mandarine, Grapefruit, Zitronenschale, Ingwer, Zitronengras, Bergamotte, intensiver und anhaltender Abgang von kandierten Zitronenschalen



TRAUBENSORTE

Muscat Ottonel

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung



LAGERUNGSPOTENTIAL

10 – 12 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% vol. — 75 cl

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