



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

## ICONIQUE TRAMINER 2016

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu gut gewürzter Küche: Lammcurry, Safranrisotto, Frühlingsrollen, Samosa, geschmorter Fisch mit Curry und Koskosmilch, gebratene Nudeln mit Gemüse, mit Honig mariniertes Schweinefleisch, Omelette mit Trüffeln, Zwiebelsuppe, mit Dill mariniertes Lachs, Austern, Chili con carne, gebratene Entenbrust (foie gras), Blutwurst mit Äpfeln, Weichkäse (Brie, Epoisses, Münster, Maroilles...)...

---



### FARBE

Blasses Gelb mit grünen Reflexen

---



### NASE

Komplexer und parfümierter Duft, Noten von Basilikum, Geissblatt, grüner und gelber Zitrone, rosa Grapefruit, Safran, Ingwer, weissem Pfeffer

---



### GAUMEN

Im Gaumen leicht säuerlich, zart, angenehm, ausgewogen, Aromen von grüner Minze, Limette, Grapefruit, Blutorange, Zitrusfrüchtenschalen, Ingwer

---



### TRAUBENSORTEN

Weisser und rosa Savagnin  
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Zusammenfügen der Trauben von weissem und rosa Savagnin anlässlich des Gärungsprozesses. Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

10 – 12 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14 % vol. — 75 cl