

## ICONIQUE VIOGNIER 2015

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Perfekter Wein zu Meeresfrüchten, Muscheln, Austern, Jakobsmuscheln, mariniertem rohem Fisch mit Zitrone, Sushi, Sashimi, Ente an Orangensauce, Huhn mit Zitrone, Perlhuhn, Kalbsbries, süss-saurer Küche, Avocado, frischem Ziegenkäse...

---



### FARBE

Blasses Gelb mit Platinreflexen

---



### NASE

Eleganter Duft, mineralisch und frisch, sich rund entwickelnd, Aromen von Mirabelle, Aprikose, Pfirsich, Mandarine, Bergamotte, Zedrat-Zitrone, kandierter Zitronenschale

---



### GAUMEN

Im Gaumen zitronig, schlank, ausgewogen, Aromen von Aprikose, weissem Pfirsich und Mandarine, säuerlicher und erfrischender Abgang

---



### TRAUBENSORTE

Viognier

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Trockener Wein, imahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

10–12 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

10–12 °C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14% 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