



## MUSCAT

### PEISSY-GENÈVE AOC – SÜSSWEIN – 50CL IM EICHENFASS AUSGEBAUT

<b>Herkunft</b>	AOC Genf, Peissy
<b>Höhenlage</b>	400-500 m
<b>Terroir</b>	Molassen- und Ton/Schlamm Boden
<b>Rebsorte</b>	Weisser Muskat, kleine Beeren
<b>Schnittmethode</b>	Guyot
<b>Ertrag pro Hektar</b>	40 hl/ha
<b>Weinbereitung</b>	Spätlese. Kryoextraktion, um die Konzentration der Moste zu akzentuieren (Kaltpressung bei - 8° C). Gärung und Ausbau in Fässern (Holz aus den Vogesen) während 1 Jahr.
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5% Vol.
<b>Farbe</b>	Gelb mit orangen Schattierungen
<b>Nase</b>	Komplexes Bouquet, Noten von Orange, Grapefruit und Zimt
<b>Gaumen</b>	Reichhaltig und elegant
<b>Gastronomie</b>	Zu Foie gras, Roquefort und Desserts
<b>Trinkbarkeit</b>	Ab jetzt
<b>Serviertemperatur</b>	8-9 °C

