

Azurís Château Souaillon 2023 75 cl

Azurís Schweiz Neuchâtel 75 cl 11.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein frischer, lebendiger Wein aus der Schweiz mit blassgelber Farbe, typischer Nase nach Lindenblüte und Honig sowie feiner Kohlensäure. Ideal als Apéritif, zu Süsswasserfisch und Weichkäse.

Servierempfehlung

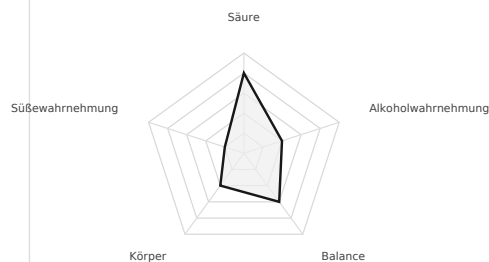
Gut gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Apéritif, Süsswasserfisch und Weichkäse.

Genussempfehlung

Ideal als leichter Genuss zu Vorspeisen oder Fischgerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Glänzend	Säure	Hoch	Stil	Frisch, Floral, Lebendig, Elegant	Erdige Noten	Mineralisch
Farbintensität	Blass	Alkoholwahrnehmung	Leicht			Frucht	Himbeere
Perlage / Still	Leicht perlend	Balance	Ausgewogen			Weitere Aromen	Espresso
		Körper	Leicht			Gewürze	Pfeffer
		Süßwahrnehmung	Trocken			Holz	Rauch
		Textur	Saftig				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Frisch, Fruchtig, Floral, Harmonisch	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren	Speisenbegleitung	Aperitif, Magerer Fisch, Weichkäse
Länge	Mittel	Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut	Glas	Weißweinglas		
				Serviertemperatur	Kalt servieren		