



Domaine des Muses

2015 AOC Valais
Polymnie
50cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Berausende Aromen nach kandierten Aprikosen, Orangenschale und Honig, gepaart mit subtilen Noten nach Safran, Currypulver, Brioche und Zitronentarte. Süsser, mächtiger Gaumen, komplex und tieffruchtig. Wieder viel kandierte Zitrusfrucht und Honig, untermalt von Safran und orientalischen Gewürzen. Der Marsanne endet lang und kräftig mit Eleganz und komplexen Fruchtnoten. Braucht noch etwas Zeit, um sich voll zu entfalten. (pt)

Genussempfehlung

Süss

 **Typ:** Andere

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Wallis

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Marsanne
Blanche

 **Vino Vario:** 18+