

Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith
Jucker-Ringgenberg
Hofwilstrasse 39
3053 Münchenbuchsee



Tel. 031 869 15 25

hofwiler@hotmail.com
www.hofwilerwy.ch

Vent d'Ange - Château d'Exindre Muscat de Mireval AOC

Produzent: Catherine & Bernard Géroutet
Château d'Exindre, Villeneuve
Languedoc (Südfrankreich)

Rebsorten: 100% Muscat Petits Grains

Vinifikation: Handlese der Trauben; Vergärung
bei tiefer Temperatur, Zugabe von
Weinalkohol zum Abstoppen der
Gärung; Ausbau auf der Hefe
während 8 Monaten

Degustation:

Auge: brillantgelbe Robe, grüne Reflexe

Nase: kräftig, komplex, Mandelcreme
und Agrumen, Orangenblüten
Zwetschgen und Schokolade

Gaumen: frisch, ausgeglichen

Abgang: sehr schöne Länge

Begleiter: zu Fruchtkuchen, Orangengebäck
Studentenfutter(!), als „Verdauerli“
nach der Mahlzeit, an Stelle eines
Desserts

Ausschank: bei kalten 7° - 9°C

Lagerung: sofort trinkreif; entwickelt sich noch innert 3 – 4 Jahren

Besonderes: Eigenimport und Exklusivität; schweizweit nur erhältlich im
Hofwiler Wy-Chäller!

