

## ICONIQUE MUSCAT 2016

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Spargeln, Artischocken, rohem Fisch, Fischsuppe, Rotbarbe, Languste, Krabben, Crevetten, Garnelen, Hummer, Krebs, Gewürzküche auf Basis von Ingwer, Zitronengras, Kardamom, Korianderblättern, Minze, zu libanesischer, indischer, vietnamesischer, thailändischer und japanischer Küche...

---



### FARBE

Sehr blasses Gelb mit grünen Reflexen

---



### NASE

Zarter Duft, sehr frisch, aromatisch und komplex, Noten von Pfefferminze, Basilikum, Estragon, Zitronenverveine, Korianderblättern, Geissblatt, Lavendel, gelber Zitrone, Limette, Yuzu, Mandarine, Zitronengras, Zedratzitrone, Bergamotte, Williamsbirne, Ingwer, rosa Pfeffer

---



### GAUMEN

Trockener Wein ohne Restsüsse, basierend auf Frische und Säure, im Gaumen säuerlich, Aromen von grüner Zitrone, Yuzu, Mandarine, Grapefruit, Zitronenschale, Ingwer, Zitronengras, Bergamotte, intensiver und anhaltender Abgang von kandierten Zitronenschalen

---



### TRAUBENSORTE

Muscat Ottonel

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

10 – 12 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

10 – 12 °C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% 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