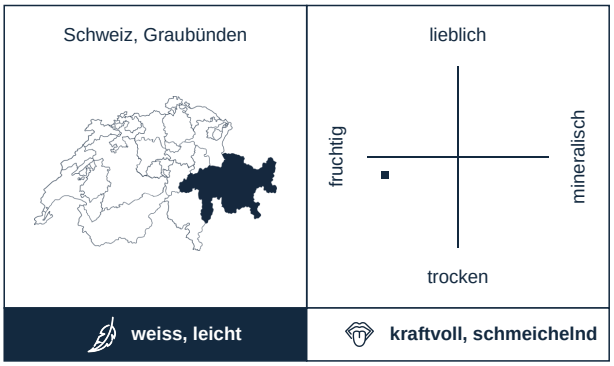
COMPLETER AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2023



Bereits die Mönche des Domkapitels in Chur haben den Completer im 14. Jh. als Stärkung getrunken. Schon in der Nase zeigt dieser Completer sein wahres Potenzial! Es entwickeln sich verführerische florale Noten wie Lindenblüten, die sich feingliedrig mit Honig, Rosmarin und Feuerstein vereinen. An den eleganten und weichen Auftakt im Gaumen knüpft sich direkt die exotische Frucht wie Ananas, Melone und Mango an. Dazu gesellen sich würzige Aromen wie Anis oder etwa Vanille, die dem Wein die nötige Dichte und Ausgewogenheit verleihen. Dank einigen Pionieren, die in der Neuzeit an diese alte Rebsorte geglaubt haben, findet der Completer im Kanton Graubünden dank kontinuierlicher Qualitätsbestrebungen wieder zu seinem ursprünglichen Ruhm zurück!



Completer

Genussreife: 2 - 5 Jahre

während 10 Monaten im Barrique ausgebaut

Lindenblüten, Honig, Rosmarin, Feuerstein, Ananas, Melone, Mango, Anis, Vanille

gereifter Käse, Speck, Trockenfleisch, Kalbssteak, Krustentiere, Vesperplatte

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**