joe pfister

www.joepfister.ch

mistero 2013 exotisches früchtchen...

mistero ist ein üppig strukturierter Federweisser, der 38 Monate in amerikanischen Eichenfässern veredelt wurde.
Leichtigkeit und charmante, gefällige Eleganz - cremig-weich und enorm fruchtig, intensiv und vollmundig, mit rauchig-röstiger, exotisch anmutender und pfefferiger Dichte.
Die vielen zarten Fruchtanklänge wie Feigen, Zitrusfrüchte, Williamsbirne, Bittermandeln, Lakritze, Aepfel und Honig sowie die raffiniert eingebaute Restsüsse verleihen diesem Federweissen seine frech-raffinierte, betörende Verspieltheit.
mistero gefällt auch durch seine strohgelbe Farbe mit den goldenen Farbreflexen - ein echter Geheimtip für Liebhaber von charaktervollen Weissweinen aus der Barrique!

Jahrgang	2013
Traubensorten	50 % Merlot
	50 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Ausbau	in neuen Barriques
Abfüllung	Februar 2017
Reife	Sommer 2017
Reifehöhepunkt	2019 bis 2021
Temperatur	zwischen 7° und 14° Celsius

Passt sehr gut zu Austern, Crevetten, Fischmenus, orientalisch-asiatischer Küche oder leichteren Vorspeisen, edlem Weichkäse und Fondue

joe pfister vini
ronco 22 6980 castelrotto
ticino switzerland

tel: +41 79 44 125 44
mail: wein@joepfister.ch

postscheck-konto nr 69-20093-4
iban CH86 0900 0000 6902 0093 4