



FENDANT Du Valais AOC



Wein Nummer: 8605

Art: Weißwein

Land/Region: Schweiz / Valais - Wallis

Herkunft: Nur im Valais/Wallis gelesene Chasselas-Trauben dürfen zu Fendant du Valais verarbeitet werden, die geschützte Ursprungsbezeichnung >Fendant< ist ausschließlich dem Valais/Wallis vorbehalten.

Rebsorte/n: Chasselas

Aussehen: Feines Goldgelb mit zartgrünen Reflexen.

Bukett: Angenehme Intensität nach Lindenblüte und Birne.

Geschmack: Feiner, feinfruchtiger Charakter, harmonisch leicht verspielt. Am Gaumen helle Früchte wie weiße Johannisbeere und Birne. Präsender Nachhall mit dezenten Noten nach Honig und Broich..

Weingenuß: jetzt und weitere 3-5 Jahre nach Füllung

Serviert mit ca.: 9°-12° Celsius

Passt gu zu: Wurstwaren, Vesperplatte, den typischen Schweizer Käsegerichten aber auch Fisch und Meersefrüchte. Bei Vegikost gerne zu frischen Salaten und Tofu.

Werte: *RZ: 4,2 g/l *S 4,8 g/l *Alk: 12,5%
* Diese Werte weichen je nach Füllung aund Jahrgang ab.

Allergene: enthält Sulfite

Beonderheit: Die Ernte findet traditionell am St.Martinstag statt und nur in den Gemarkungen der Geimenden Vilars-sous-Yens und Givrins - La Côte

L'Art et la Passion du Vin