



Viognier Les Condémines

Valais AOC, Dominique Passaquay

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Der Viognier stammt aus den Côtes-du-Rhône, hat sich aber sehr gut an das heisse und trockene Klima des Wallis angepasst. Es ist ein aromatischer Weisswein, der eine Nase von Veilchen, weissem Pfirsich oder Aprikose bietet. Am Gaumen ist er kraftvoll, komplex und reichhaltig, dennoch ausgewogen und saftig.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Dominique Passaquay
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1358823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier Les Condémines

Valais AOC
Dominique Passaquay

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren