



## Chasselas Les Bans

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Wunderschön der Fendant Les Bans" von Gerald Besse - ein opulentes Bouquet nach reifen Früchten und angenehmen Terroirnoten. Auch am Gaumen volle Frucht mit ausgeprägter Mineralität - ein saftiger, sauberer Wein, der mit seinem langen Abgang intensiv nachklingt."

#### Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gem seterrinen, vegetarischer K che, gedämpften S sswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen K segerichten sowie Frisch- und Hartk sen.

#### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Domaine Gérald Besse (Bio)

**Ausbau:** 10 Monate imahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 1291024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chasselas Les Bans

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	10 Monate imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren