



Païen/Heida Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Rarität aus dem Wallis

Beschreibung:

Die Weinberge für diesen komplexen und konzentrierten Wein aus der seltenen Sorte Savagnin liegen im Rhonetal an steilen Granithängen, die nur von Trockenmauern getragen werden. Ein kraftvoll fruchtiger Weisswein mit ausgeprägtem Walliser Charakter – eigenständig, sehr ausgewogen und mit frischer Terroirnote.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Blumig und zartfruchtig schon in der Nase, Kamille und Mirabellen, auch Grüntee und sanft geröstete Haselnüsse. Sehr dicht und voluminös am Gaumen, ausgewogene Aromen von Kastanienhonig, Orangenschalen und etwas Brioche, sehr komplex; ein stimmiges, sehr konzentriertes Finale mit einer grandiosen Frische.

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: Domaine Gérald Besse (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Savagnin

Artikelnummer: 1127923

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Savagnin |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |