



Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

Beschreibung:

Die Cave St-Pierre repräsentiert eine lange Tradition im Weinbau und steht für exzellente Qualität in der Weinproduktion. Das Weingut profitiert von den vorteilhaften klimatischen Bedingungen im Wallis, unter anderem durch viele Sonnenstunden und optimaler Bodenbeschaffenheit, die den Anbau einer Vielzahl von Rebsorten ermöglichen.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde Chasselas-Nase nach Lindenblüten und Stachelbeeren, auch etwas Brioche und ein Hauch Zitronengras. Am Gaumen spannungsvoll, Noten von Golden Delicious und Limetten zeigend, unterlegt von einer leichten Frischnote, aromatisch bestens abgedeckt bis ins anhaltende Finale. Eine ausgezeichnete Balance zwischen Frucht und Frische.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Selected by Mövenpick

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0316025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.