



Païen/Heida

Valais AOC, Cave Ardévaz

Walliser Schmelz mit zitrischer Finesse

Beschreibung:

Païen, im deutschsprachigen Wallis Heida genannt, zählt zu den ältesten Weissweinrebsorten der Schweiz. Der Name leitet sich vermutlich vom lateinischen «paganus» ab und verweist auf die vorchristlichen, tief in der Region verwurzelten Ursprünge. In Chamoson bringt diese historische Rebsorte auf kalkhaltigen Böden strukturierte, überaus charaktervolle Weine mit verspielter Fruchtigkeit hervor. Die Kellerei Ardévaz in St-Pierre-de-Clages, in dritter Generation geführt von der Familie Boven, pflegt diesen Walliser Klassiker mit Hingabe und grossem Respekt vor der Tradition.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb mit leuchtend goldenen Reflexen. Ein sehr komplexes, einnehmendes Bouquet mit Anklängen nach weissen Blüten, Agrumen, auch etwas Kamille und dezent mineralischen Noten. Der Gaumen eröffnet mit einer erstaunlichen Intensität und Dichte, nun auch Marzipannoten, gelbe Steinfrucht und wiederum zitrische Noten, unterlegt von einem feinen Schmelz; viel Lebendigkeit und Charme im leicht salzigen Abgang.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave Ardévaz

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Heida/Païen (Savagnin)

Artikelnummer: 1285225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Païen/Heida

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Heida/Païen (Savagnin)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.