

Completer

Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz

Completer – die Rebsorte findet ihre Meisterin

Beschreibung:
Completer ist die rare und grosse Unbekannte unter den Schweizer Reben. Viele Winzerinnen und Winzer tun sich schwer mit der anspruchsvollen Rebe. Aber sie kann so viel und hat das Potenzial, neben den ganz grossen Weinen der Welt zu bestehen. Es brauchte dafür allerdings eine Winzerlegende wie Marie-Thérèse Chappaz, um für die Diva die richtige Heimstatt aufzuspüren. Gefunden hat sie sie auf ihrem Weingut in den Walliser Höhenlagen von Charrat, einem artenreichen Biotop. Unter Chappaz' Führung hat sich der Completer mit der Konkurrenz im Weinberg bestens entwickelt. Er ist hochkomplex und ausdrucksstark, mit viel Kraft am Gaumen, von saftiger Frische und mit einer reifen Säure im langen Abgang – eben ein meisterhafter Wein von einer grossartigen Individualistin.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Marie-Thérèse Chappaz
Alkoholgehalt:	13.9%
Artikelnummer:	1462125

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Completer

Valais AOC
Marie-Thérèse Chappaz

Herkunft:	Schweiz
Alkoholgehalt:	13.9%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch