



Petite Arvine Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Die gefragte Spezialität des Wallis

Beschreibung:

Mit der Rebsorte Petite Arvine hat das Wallis ein echtes Glanzlicht von grosser Zugkraft im Repertoire. Einzigartig ist das spannende Spiel aus Frucht und feiner, salzig-mineralischer Note. Ein Weisswein, der auf aussergewöhnliche Art Genuss- und Lebensfreude mitbringt und dabei nichts von der vielschichtigen Persönlichkeit einbüsst.

Aromenprofil:

Glänzendes Gelb, grünliche Nuancen. Süsse Aprikosen, Goldmelisse und Zitronenminze in der ausdrucksstarken, sehr präsenten Nase, auch ein Hauch Eisenkraut. Sehr facettenreich zeigt sich das Gaumenbild: Zitrusnoten wechseln sich mit gelbfruchtigen Aromen ab, unterlegt von einer passenden Frische und leichten Salzigkeit; die dezente Fruchtsüsse trägt zur vollen Aromatik bei, einige Honignoten im Abgang.

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: Les Fils de Charles Favre

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Petite Arvine

Artikelnummer: 0383922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petite Arvine Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Petite Arvine
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.