



Heida Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Vom Traditionsweingut Charles Favre

Beschreibung:

Das Traditionshaus Favre im Herzen der Stadt Sion, steht für viel Trinkfreude in seinen Weinen und Rebsortentypizität. Heida ist die Spezialitäten Rebsorte des Wallis, es ist eine sehr alte kleinbeerige Rebsorte.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Ein Verbund von gelbfruchtigen und blumigen Noten in der verführerisch offenen Nase, an Mirabellen, Quitte und Honig erinnernd, interessant ergänzt durch einige Wildkräuternoten wie Eisenkraut und Thymian. Von festem Körper und schöner Eleganz am samtigen Gaumen, nun auch zitrische Noten, sehr ausgewogen und angenehm frisch, präzise im leicht mineralischen, von einigen Bittermandelnoten geprägten Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Les Fils de Charles Favre

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Savagnin

Artikelnummer: 0695222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Heida Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Savagnin
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren