



Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Rarität aus dem Wallis

Beschreibung:

Ein kraftvoll fruchtiger Weisswein mit ausgeprägtem Walliser Charakter – eigenständig, sehr ausgewogen und mit frischer Terroirnote.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Blumig und zartfruchtig schon in der Nase, Kamille und Mirabellen, auch Grüntee und sanft geröstete Haselnüsse. Sehr dicht und voluminös am Gaumen, ausgewogene Aromen von Kastanienhonig, Orangenschalen und etwas Brioche, sehr komplex; ein stimmiges, sehr konzentriertes Finale mit einer grandiosen Frische.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Savagnin

Artikelnummer: 1127921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Vinum 18.5/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Savagnin
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren