



## Viognier Probus

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

### **Beschreibung:**

### **Degustationsnotiz:**

Der Legende nach hat der Römische Kaiser Probus den Viognier, aus der Region Dalmatien im 3. Jahrhundert ins Vallée du Rhône gebracht. Wie alle Rebsorten, welche im Rhonetal wachsen, erzielt ebenfalls der Viognier im Wallis einen exzellenten Wein: aromatisch und kraftvoll. Eine unglaubliche Konzentration dieser Aromen bildet sich im Gaumen. Der Wein rollt förmlich auf der Zunge und entfaltet die Geschmacksvielfalt, welche man schon in der Nase entdecken kann.

### **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:** Lux Vina Domaines des Chevaliers

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Viognier

**Artikelnummer:** 1341220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Viognier Probus**

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Rebsorte(n):</b>	Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren