



## 2017 Petite Arvine

Saillon Valais AOC, Didier Joris

Vom späten Frost mengenmässig stark reduziert, qualitativ aber grandios

### **Beschreibung:**

Dieser Weisswein wird Sie in Staunen versetzen und schlichtweg entzücken - ein Geschenk der Natur und des meisterhaften Könnens von Didier Joris.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein faszinierend vielfältiges Bouquet nach zitrischen Noten, Wildkräutern, auch Honig und etwas nassem Stein. Lebendiger Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven Fruchtaromatik, Mirabellen, Limetten und Zitronenminze, dann auch die typisch salzigen Noten, sehr ausdrucksstark und finessenreich, lange anhaltendes Finale.

### **Passt zu:**

Ideal zu Vol-au-Vents, Zander mit Weissweinsosse, gefüllter Hühnerbrust und Forelle.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Didier Joris SA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Petite Arvine
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0892017075C6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Petite Arvine**

Saillon Valais AOC  
Didier Joris

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Petite Arvine
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren