



2017 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb. Eine typische Chasselas-Nase, die Aromen nach Lindenblüten, Stachelbeeren und getoastetem Weissbrot freisetzt, auch etwas Hefe. Am Gaumen harmonisch und weich, viel gelbe Frucht, von schöner Dichte und zurückhaltender Frische, mit einem guten Trinkfluss; mittellanges Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave St-Pierre
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0316017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren