



2018 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Ein ausdrucksstarker Jahrgang

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Angenehm duftende Nase nach Lindenblüten, Limetten und einem Hauch Bri oche, fein balanciert. Frisch und von feinem Trinkfluss präsentiert sich das Gaumenbild, nun auch Stachelbeeren und etwas Hefe, sehr präzis gekeltert, von passender Lebendigkeit; Rebsorten-typisch im 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:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0316018

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 bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren