



2019 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe. Fruchtaromatisches Bouquet nach Lindenblüten, Quitten und zitrischen Noten, unterlegt von einem Hauch Weissbrot und etwas Eisenkraut. Am Gaumen von schöner Dichte, eine fruchtige Chasselas-Aromatik, unterlegt von einer passenden Frische, zitrische Noten, präzises, sehr lebendiges 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 im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0316019

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 im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren