



2018 Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Rarität aus dem Wallis

Beschreibung:

Die Weinberge für diesen komplexen und konzentrierten Wein aus der seltenen Sorte Savagnin liegen im Rhonetal an steilen Granithängen, die nur von Trockenmauern getragen werden. Ein kraftvoll fruchtiger Weisswein mit ausgeprägtem Walliser Charakter – eigenständig, sehr ausgewogen und mit frischer Terroirnote.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Blumig und zartfruchtig schon in der Nase, Kamille und Mirabellen, auch Grüntee und sanft geröstete Haselnüsse. Sehr dicht und voluminös am Gaumen ausgewogene Aromen von Kastanienhonig, Orangenschalen und etwas Brioche, sehr komplex; ein stimmiges, sehr konzentriertes Finale mit einer grandiosen Frische.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Gérald Besse
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Savagnin
Artikelnummer:	1127918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Savagnin
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren