



2021 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

Beschreibung:

Der perfekte Partner für die winterliche Festküche: ideal um ihr Raclette oder Fondue zu begleiten - ein schweizer Klassiker!

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde Chasselas-Nase nach Lindenblüten und Stachelbeeren, auch etwas Brioche und ein Hauch Zitronengras. Am Gaumen spannungsvoll, Noten von Golden Delicious und Limetten zeigend, unterlegt von einer leichten Frischnote, aromatisch bestens abgedeckt bis ins anhaltende Finale. Eine ausgezeichnete Balance zwischen Frucht und Frische.

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 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0316021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren