



# 2019 Païen/Heida Les Serpentines

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:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

## Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz
Region: Wallis
Produzent: Gérald Besse

Bewertung(en):

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 100% Savagnin

Artikelnummer: 1127919



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

# Païen/Heida Les Serpentines

Martigny Valais AOC Domaine Gérald Besse Domaine Gérald Besse

Schweiz Herkunft:

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Savagnin Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren Service: