



## 2022 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 Frischenote, 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave St-Pierre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0316022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fendant Les Grenouilles**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren