



2022 Petite Arvine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Degustationsnotiz:

Mittleres, glänzendes Gelb, grünliche Nuancen. Eine vielfältige, sehr ausdrucksstarke Nase, die an reife Aprikosen, Veilchen und etwas Rhabarber erinnert. Rassiger Auftakt, abgelöst von einer feintexturierten Frucht, nun nebst zitrischen Noten auch etwas Orangeat und eine Spur Honig, in der Aromatik sehr intensiv bleibend; leicht salziges, rebsortentypisches Finale mit langem Nachhall. Zurecht eine der komplexesten Walliser Weissweinspezialitäten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Wallis |
| Produzent: | Cave Ardévaz |
| Bewertung(en): | Grand Prix du Vin Suisse Gold |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Rebsorte(n): | 100% Petite Arvine |
| Artikelnummer: | 1285022 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petite Arvine

Valais AOC
Cave Ardévaz

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Grand Prix du Vin Suisse Gold |
| Rebsorte(n): | 100% Petite Arvine |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |