



## 2023 Fendant

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Degustationsnotiz:**

Delikater und feinfruchtiger Fendant, welcher das Terroir um Sion mit einem feinen Lindenblütenduft widerspiegelt.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.2 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	1282523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fendant**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.2 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren