



2023 Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Degustationsnotiz:

Die wunderschöne gelbe Farbe, das überschwängliche, explosive Bouquet von gut gereifter rosa Grapefruit und lauwarmem Rhabarberkompott verleihen dem Wein viel Komplexität. Im Gaumen von beeindruckender Samtheit und Struktur mit einer Vielzahl von Früchten (Agrumen), sehr dicht, im Abgang frisch und salzig. Ein verführerischer Cru für jede Gelegenheit, zum Apéro, aber auch als köstlicher Begleiter zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Austern.; ;

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: | Gérald Besse |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 7 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Bio |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 100% Petite Arvine |
| Artikelnummer: | 1291223 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petite Arvine

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Petite Arvine |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Bio |
| Ausbau: | 7 Monate im Stahltank |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |