



## 2021 Petite Arvine Altimus

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelbgrün; Kirsche, Brioche und Zitronenzeste - ein Duftbouquet, das zunächst auf einen rundlichen Wein schliessen lässt. Doch der Gaumen überrascht mit einer frischen, dynamischen Säure, die dem mächtigen Wein eine betörende Vertikalität vermittelt. In diesem schwindelerregenden Zug nach oben schwingen exotische Fruchtnoten und Mineralität mit, feine Gerbstoffe verleihen ein stabiles Gerüst. Der Wein ist sehr straff, sehr frisch, sehr wach. Ein rasend schöner Wein mit Suchtpotential für Ästheten.

**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

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz                    |
| <b>Region:</b>        | Wallis                     |
| <b>Produzent:</b>     | Domaines des Chevaliers SA |
| <b>Bewertung(en):</b> |                            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Petite Arvine              |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1341121                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Petite Arvine Altimus**

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Petite Arvine                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |