



## 2024 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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Produzent:** Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1282524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

— | | —

### **Fendant**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

— | | —