



## Natives Rock Solid

Heida Valais AOC, St. Jodern Kellerei

Heida nello storico vigneto Rieben

**Beschreibung:**

A oltre 1.000 metri di altitudine, le uve Savagnin crescono e maturano nello storico vigneto di Rieben. Centinaia di muretti a secco trasformano il ripido pendio in un vigneto spettacolare, uno dei più alti d'Europa. Dopo la pigiatura, il vino affina per circa 12 mesi in una botte di pietra di granito, trasformando questo vino in una splendida bottiglia.

**Degustationsnotiz:**

Giallo oro brillante con riflessi verdognoli. Opulente note di frutta gialla, agrumi, tisane e miele delicato, molto equilibrate ed espressive. Al palato, gli aromi concentrati di frutta, mela cotogna, prugne mirabelle e un po' di scorza d'arancia, si uniscono delicatamente e sono sostenuti da una bella freschezza; molto fondente ben oltre la metà del palato, con tocchi di erbe selvatiche e una bella mineralità sul finale. Tipico e generoso.

**Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Produzent:** St. Jodern Kellerei

**Allevamento:** 12 Mesi in Anfora

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.6%

**Varietà d'uva:** 100% Heida/Païen (Savagnin)

**Artikelnummer:** 1314423

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Natives Rock Solid**

Heida Valais AOC  
St. Jodern Kellerei

**Herkunft:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Heida/Païen (Savagnin)  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in Anfora  
**Vol. alcolici:** 14.6%  
**Servier:** Fresco, tra 9 e 12 gradi