



Swiss Wine

VOLG Weinkellereien



Artikel Nr.	01816
Land	Schweiz
Herkunft	Wallis, Schweiz
Rebsorte	Pinot Noir (0 %), Gamay (0 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die beiden Sorten werden getrennt vinifiziert und anschließend 6 Monate im Stahltank ausgebaut. Der Verschnitt genau dieser beiden Trauben hat in der Schweiz eine lange Tradition.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Pinot noir sorgt für Körper und Eleganz, während der Gamay die Fruchtigkeit und auch die Lagerfähigkeit beiträgt. Ein beeriger Gesamteindruck, vorallem Himbeere und Blaubeere fein unterlegt mit einer Spur von Kaffee. Abgerundete Tannine sorgen für einen harmonischen Abgang.
Über den Winzer	An den enormen Qualitätsfortschritten, welche in den letzten Jahren in der Deutschschweiz erzielt wurden, sind sie an vorderster Front massgebend beteiligt. Die VOLG Weinkellereien arbeiten auf Vertragsbasis mit über 300 selbständigen Produzenten partnerschaftlich zusammen - und produzieren mit deren Traubengut über 100 verschiedene Weine. Alle Produzenten sind einer hohen Qualitätsphilosophie verpflichtet, zu der unter anderem eine kompromisslose Mengenbeschränkung pro Rebstock gehört. Ein engagiertes Oenologenteam bündelt ein breites Fachwissen was in diesen Weinen immer zum Ausdruck kommt.