



Fendant du Valais AOC Blanc d'Amour 2018

Cave Valcombe SA, Saillon



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 01812 |
| Land | Schweiz |
| Herkunft | Kanton Wallis |
| Rebsorte | Gutedel (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | AOC |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Ausbau | Die Trauben werden schonend gepresst und temperaturkontrolliert bei 16° C vergoren. Ausbau im Edelstahltank für ca. 6 Monate. |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Helles Gelb im Glas. In der Nase diskret und frisch. Duftet nach Lindenblüten und ist mineralisch. Am Gaumen rund, leicht trocken und ausgeglichen mit schöner Vitalität. |
| Empfehlung | Meeresfrüchtesalat, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Raclette, Fondue, Burgunderschnecken |