



ANBAUORT

Die Rebberge befinden sich im Zentralwallis.

TERROIR

Terrassenbau auf schiefer- und ton-kalkhaltigem Boden.

REBSORTE

Petite Arvine

WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut. Temperaturgeregelte Gärung und anschliessender Ausbau im Edelstahltank. Unser Ziel ist es einen fruchtbetonten und aromatischen Wein zu kreieren.

DEGUSTATIONSBEFUND

Die Aromen erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit. Im Antrank leicht, entwickelt er im Gaumenbereich eine ausgewogene Struktur mit einer sehr schönen, reifen Säure. Im Abgang glänzt unser Petite Arvine mit einem langen fruchtigen Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

Dieser Wein liebt es jung getrunken zu werden, empfehlenswert innerhalb von drei Jahren.

GASTRONOMIE

Aperitif, Fisch, Spargel und Gemüsekekchen und Terrinen.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° C.