


# Fendant Les Grenouilles

AOC Valais, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitätsgarantie

**Beschreibung:**
Der perfekte Partner für die winterliche Festküche: ideal um ihr Raclette oder Fondue zu begleiten - ein schweizer Klassiker!
**Aromenprofil:**
Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde Chasselas-Nase nach Lindenblüten und Stachelbeeren, auch etwas Brioche und ein Hauch Zitronengras. Am Gaumen spannungsvoll, Noten von Golden Delicious und Limetten zeigend, unterlegt von einer leichten Frischenote, aromatisch bestens abgedeckt bis ins anhaltende Finale. Eine ausgezeichnete Balance zwischen Frucht und Frische.
**Passt zu:**
Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Schweiz |
| **Produzent:** | Selected by Mövenpick |
| **Ausbau:** | 6 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0% |
| **Rebsorte(n):** | 100% Chasselas |
| **Artikelnummer:** | 0316025 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Fendant Les Grenouilles

AOC Valais
Selected by Mövenpick

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Ratings:** | Score 17.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Chasselas |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 6 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch