



Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, 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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fendant Les Grenouilles

Valais AOC

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.