



## 2014 Fendant Les Grenouilles

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Walliser Fendant mit Mövenpick Qualitäts-Garantie

**Nota di degustazione:**

Mittelgelbe Farbe, goldene Akzente. Offene, Chasselas-typische Nase nach Lindenblüten, Birne und einer zurückhaltenden Hefenote. Am Gaumen angenehm aromatisch und präzise, nun auch Noten nach Apfel; von moderater Säure und viel weichem Gaumenfluss, rassig im Abgang.

**Abbinamenti:**

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

**Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave St-Pierre
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Numero di articolo:</b>	0316014

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fendant Les Grenouilles**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren