

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Brûlefer, Fendant de Sion

37.5 cl | 75 cl

Cépage

Chasselas

Production

Sion

Description

jaune clair, nez expressif qui allie la finesse du fruité à la personnalité du terroir «pierre-à-fusil», aromatique, frais; en bouche, il plaît par sa race et son élégance.

Harmonies

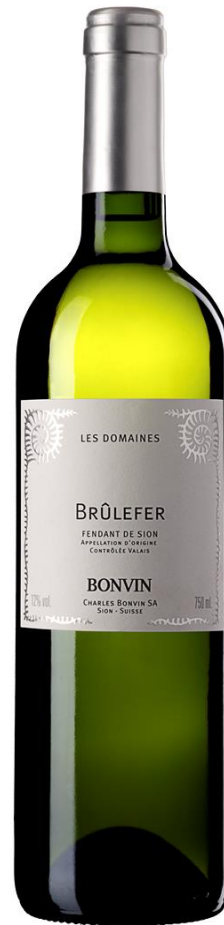
apéritif, entrées en tous genres, melon et jambon, mets au fromage, raclette, fondue; assiette valaisanne, choucroute, fromages.

Température de service

8 - 10° C

Conservation

à boire de préférence jeune, dans les 2 à 3 ans



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Brûlefer, Fendant de Sion

37.5 cl | 75 cl

Rebsorte

Chasselas (Gutedel)

Anbau

Sion

Degustationsnotiz

hellgelb; vielschichtiges Bukett, in dem sich die Finesse der Frucht mit dem Feuer-steincharakter des Terroirs vereinen; aromatisch, frisch im Gaumen, überzeugt mit seiner rassigen Eleganz.

Kulinarischer Einklang

zum Aperitif, mit allerlei Vorspeisen, Melonen und Schinken, Käsegerichte, Raclette, Fondue, Walliser Teller, Sauerkraut, Käseplatte.

Ausschanktemperatur

8 - 10° C

Lagerfähigkeit

es ist vorteilhaft ihn jung, innert 2 - 3 Jahren, zu geniessen.