



Heida Hurlevent



Anbaugebiet

Gemeinde Conthey.

Rebsorte

"Savagnin blanc". Die ab dem 16. Jahrhundert fast ausschliesslich in den Rebbergen von Visperterminen angepflanzte Sorte ist heute auch im Französisch sprechenden Wallis zu finden, wo ihre Qualitäten und Urtümlichkeit vollumfänglich anerkannt werden. Er wird robust, männlich, ein bisschen drahtig. Doch ist es genau dieser starke Säuregehalt, der ihn gut altern lässt.

Verkostung

Unser "Païen" besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Nüssen und Haselnüssen : im Mund präsentiert er sich frisch und Körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang.

Gastronomie

Diese Rarität kommt nur ausnahmsweise in den Handel. Das ist bedauerlich, denn es handelt sich um einen rassigen Tropfen von äusserster Feinheit.

Exklusiver Aperitifwein, harmonisiert er auch vorzüglich zu Basilikumsuppe, rustikalem Essen, Walliserteller, Fisch an Tartarsauce und Alpkäse. Wir empfehlen, ihn bei einer Temperatur von 7-9 und innert drei bis vier Jahren zu geniessen.