

Réaumur Fendant AOC Valais

Typique du cépage - délicat - avec du potentiel



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Wallis	Cépage
Producteur Caves Saint-Valentin	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 10400500
Culinaire Apéritif, filets de perche, entrées légères, plats végétariens, fondue au fromage, raclette	Élevage



À PROPOS DU VIN

Réaumur - l'échelle de température presque oubliée a été développée en 1730 par le naturaliste français René-Antoine Ferchault de Réaumur (1683-1757). Elle était assez répandue jusqu'au 19e siècle et était également utilisée par les viticulteurs. Dans le contexte du vin, la ligne fait fortement allusion au mot " mur ", c'est-à-dire aux murs de pierres sèches typiques des vignobles en pente du Valais. Outre la stabilité, les murs sont particulièrement importants pour emmagasiner la chaleur du soleil pour les nuits fraîches de la montagne.

Apéritif, filets de perche, entrées légères, plats végétariens, fondue au fromage, raclette

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Or clair irisé, reflets dorés très fins.

Aromatique

Aromatique: Bouquet fruité et mûr typique du cépage, de poires, de fleurs de tilleul et d'acacia, note fraîche de citron avec une fine touche herbacée.

Corps

Corps: Attaque vive et pétillante, acidité filigrane et bien intégrée, texture agréablement crémeuse, finale légèrement âpre.

Impression générale

Qualité: Vin d'apéritif idéal - l'amertume discrète stimule l'appétit et rafraîchit.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch