

# Réaumur Fendant AOC Valais

Typique du cépage - délicat - avec du potentiel



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Wallis	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Caves Saint-Valentin	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 10400100
<b>Culinaire</b> Apéritif, filets de perche, entrées légères, plats végétariens, fondue au fromage, raclette	<b>Élevage</b>

## 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

Farbe: Schillerndes Hellgold, hauchfeine Goldreflexe

### Aromatique

Aromatik: Sortentypisches, reif-fruchtiges Bukett nach Birnen, Linden- und Akazienblüten, frische Zitronennote mit einem fein kräuterigen Hauch

### Corps

Körper: Lebendig-spritziger Antrunk, filigrane, gut eingebundene Säure, angenehm cremige Textur, im Finale leicht herb

### Impression générale

Gesamteindruck: Idealer Apéritifwein - die dezente Herbe wirkt appetitanregend und erfrischend



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)