

Réaumur Fendant AOC Valais

Sortentypisch - delikat - mit Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Schweiz	Chasselas
Produzent	VerschlussTyp
Caves Saint-Valentin	Drehverschluss
Jahrgang	Genussreife
0000	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
20 cl	8 - 10°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12%	10400200
Kulinarik	Ausbau
Apéritif, Eglifilet, leichten Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, Käsefondue, Raclette	Inox

ÜBER DEN WEIN

Réaumur - die fast vergessene Temperaturskala wurde 1730 von dem französischen Naturforscher René-Antoine Ferchault de Réaumur (1683-1757) entwickelt. Sie war bis ins 19. Jahrhundert recht verbreitet und wurde auch von Winzern genutzt. Im Zusammenhang mit Wein spielt die Linie stark auf das Wort "Mur", also die typischen Trockensteinmauern in den Steillagen der Weinberge im Wallis an. Neben Stabilität sind die Mauern besonders wichtig, um die Sonnenwärme für die kühlen Bergnächte zu speichern.

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



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes Hellegold, hauchfeine Goldreflexe.

Aromatik

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

Körper

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch