

# Réaumur Fendant AOC Valais

Sortentypisch - delikat - mit Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Schweiz

**Rebsorte**

Chasselas

**Produzent**

Caves Saint-Valentin

**Verschlusstyp**

Drehverschluss

**Jahrgang**

0000

**Genussreife**

ab sofort

**Flaschengrösse**

20 cl

**Trinktemperatur**

8 - 10°C

**Alkoholgehalt**

12%

**Artikelnummer**

10400200

**Kulinarik**

Apéritif, Eglifilet, leichten Vorspeisen,  
vegetarischen Gerichten, Käsefondue,  
Raclette

**Ausbau**

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 Hellgold, hauchfeine Goldreflexe.

**Aromatik**

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

**Körper**

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)