

# Réaumur Fendant AOC Valais

Sortentypisch - delikates - mit Potenzial



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Schweiz

## Rebsorte

Chasselas

## Produzent

Caves Saint-Valentin

## Verschlusstyp

Kronkork

## Jahrgang

0000

## Genussreife

ab sofort

## Flaschengrösse

100 cl

## Trinktemperatur

8 - 10°C

## Alkoholgehalt

12%

## Artikelnummer

10400100

## 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.

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

## 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-spritziger Antrunk, filigrane, gut eingebundene Säure, angenehm cremige Textur, im Finale leicht herb

### Gesamteindruck

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



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