



Fendant Villa, AOC Valais

Jahrgang	2018
Inhalt	75cl / 50cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis
Rebsorten	100 % Fendant (Gutedel)
Gärung	im Edelstahltank kühl vergoren
Ausbau	trocken, Edelstahltank
Alkohol	ca. 11,2 % Vol.
Serviertemperatur	8 - 10° C
Lagerpotential	1 - 3 Jahre



Blassgelb, mit hellgrünen Reflexen.

Blumig-fruchtiges Bukett von Lindenblüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und leichter Mandelton; mit zunehmender Lagerung zusätzlich Honig- und Nussaromen.

Auf der Zunge leicht prickelnd und am Gaumen eine schöne Fülle mit mineralischen Nuancen.

Ein bekömmlicher Weisswein, leicht, frisch und süffig, mit einer ausgeglichenen Balance von Frucht und Struktur.

Der Fendant eignet sich ausgezeichnet als Apérowein, passt zu diversen Vorspeisen, warmen und kalten Käsegerichten sowie zu Salzwasserfischen.

... er gehört zu unseren puren und authentischen KLASSIKERN.