








CHARTE D'EXCELLENCE
Coqueret Gamay du Valais aoc



-  Violette Farbe, frische Nase und fruchtige Aromen von Himbeeren und Cassis. Im Mund findet man die Aromen wieder, die durch die Nase wahrgenommen wurden. Die Tannine sind sanft und der Gesamteindruck ist angenehm im Gaumen.
-  Eignet sich besonders gut zu weissem Fleisch, Geflügel, ländlichen Gerichten, Hartkäse sowie kaltem Fleisch.
-  Eine kalte prefermentäre Mazeration von einigen Stunden zu Temperaturen von ca. 10°C erleichtert das Herausheben der Weichheit der Farbe und der Aromen. Die Gärungstemperatur überschreitet 22°C nicht, damit die Aromen am Besten zur Geltung kommen.
-  Als grösster Produzent von Schweizer Weinen ist Provins auch ein führendes Unternehmen der Walliser Wirtschaft. Mit 4400 Genossenschaftlern erzeugt die Kooperative jährlich circa 1/4 der kantonalen Gesamtproduktion. Provins kellert die Trauben von über 1100 ha Rebparzellen ein. Madeleine Gay, Önologin verantwortlich für Spezialitäten, wurde 2008 zur Schweizer Winzerin des Jahres gekürt.
-  Gamay



PROVINS VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	02830-037-2010	rot	6/037	13
Suisse	Valais	02830-075-2010	rot	6/075	13