





 **LE PICHET**
Gamay du Valais aoc



-  Blaurote Robe, frisches, fruchtiges Bouquet mit dem Geruch von Himbeere und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen findet man die im Bouquet festgestellten Aromen wieder, unterstützt durch eine angenehme Säure.
-  Passt besonders gut zu weissem Fleisch, Geflügel, ländlichen Gerichten, Hartkäse und Wurstwaren oder anderem kaltem Fleisch.
-  Eine Kalt-Mazerierung während einigen Stunden bei 10°C vor der Gärung erlaubt die sanfte Extraktion der Farbe und der Aromen. Die Gärtemperatur übersteigt nie 22°C. Die Gärung dauert nicht länger als 5 Tage.
-  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	02840-050-2010	rot	15/050	13