



CHARTE D'EXCELLENCE

Chanteauvieux Dôle aoc



Rubinrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Intensive, fruchtige Nase mit ausgeprägt frischem Aroma. Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig und körperreich. Die Gerbstoffe sind gelöst, der Abgang ist lang, lieblich und voller fruchtiger Noten.



Walliser Spezialitäten mit gesalzenem Fleisch, rotes Fleisch, Grillgerichte mit Salaten, Pasteten und Terrinen, Pizza und gebratenes Geflügel.



Die alkoholische Gärung werden einige Stunden mazeriert, um eine optimale Extraktion von Farbe, Aromen und Gerbstoffen zu erzielen. Die Gärung dauert 8 bis 12 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.



Pinot Noir, Gamay



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03290-037-2009	rot	6/037	13
Suisse	Valais	03290-075-2009	rot	6/075	13