




 **MAÎTRE DE CHAIS**  
**Dôle Blanche de Conthey aoc**



-  Rosa-kupferfarbige Robe. Feines und aromatisches Bouquet, in dem sich die Frucht der Gamay-Traube mit der Feinheit des Pinot Noir perfekt verbinden. Am Gaumen ist der Wein samtig und schmeichelt den Geschmackspapillen.
-  Sehr vielseitig einsetzbarer Wein: hervorragend zur chinesischen Küche, zu weissem Fleisch und zu Vorspeisen, aber auch als Aperitif.
-  Die Trauben werden unmittelbar nach dem Einkellern gemahlen und abgepresst. Die Vinifizierung verläuft gleich wie bei Weissweinen, mit einer Fermentation im Gärtank mit kontrollierter Temperatur.
-  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	03440-075-2010	rosé	6/075	13.5