




LE PICHET
 Pinot Noir de Sierre aoc




- 
 Rubinrote, dunkle Töne. Fruchtige Nase, Geschmack nach kleinen, roten Beeren und schwarzen Johannisbeeren. Auf der Zunge schön ausgewogene Tannine, und ein intensiver Fruchtgeschmack. Lang anhaltendes Finale.

- 
 Begleitet hervorragend Braten, Grilladen, Federwild, Terrinen, kaltes Fleisch, Blätterteig und andere Pasteten sowie Hartkäse.

- 
 Eine durchschnittliche Gärungszeit von ca. 8 Tagen ist notwendig, damit dieser Pinot an Körper und Tanninen gewinnt und sich seine wuchtige Vollmundigkeit entwickelt.

- 
 Als grösster Produzent von Schweizer Weinen ist Provins auch ein führendes Unternehmen der Walliser Wirtschaft. Mit 4400 Genossenschafftern 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



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03510-050-2009	rot	6/050	13.5