




 **SPÉCIALITÉS DU VALAIS**
Pinot Noir du Valais aoc



-  Rubinrote Robe mit schokoladefarbenen Reflexen. Feines, harmonisches Bouquet mit Holznoten, welche die Finesse dieses grossen Pinot Noir hervorheben.
-  Idealer Begleiter zu Wild, Grilladen, mariniertem Fleisch, Bergkäse und währschaften Gerichten.
-  Nach dem Abbeeren und Maischen wird das Traubengut rund zehn Tage vergoren. So lange dauert es, bis die alkoholische Gärung abgeschlossen ist. Danach wird der Pinot Noir während zehn Monaten zum Teil in Eichenfässern ausgebaut.
-  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



PROVINS  **VALAIS**

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03690-075-2009	rot	6/075	13.5