




 **SPÉCIALITÉS DU VALAIS**  
**Oeil-de-Perdrix du Valais aoc**



-  Intensives Kupferrosa. Feine und komplexe Aromen, sehr ausdrucksvoll und sortentypisch. Am Gaumen verleiht eine erhabene Ausgewogenheit diesem gehaltvollen Wein von grosser Qualität. Der Abgang zeichnet sich durch einen Hauch Säure vermischt mit Aromen von frischen Früchten aus.
-  Eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu asiatischer Küche, zu scharf gewürzten Gerichten oder Geflügel.
-  Das Traubengut liegt während 6 Stunden in der Kelter, um eine bescheidene Extraktion von Farbstoffen zu erreichen. Ist das Traubengut einmal gepresst, erfolgt die Vinifizierung wie beim Weisswein.
-  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	03790-075-2009	rosé	6/075	13