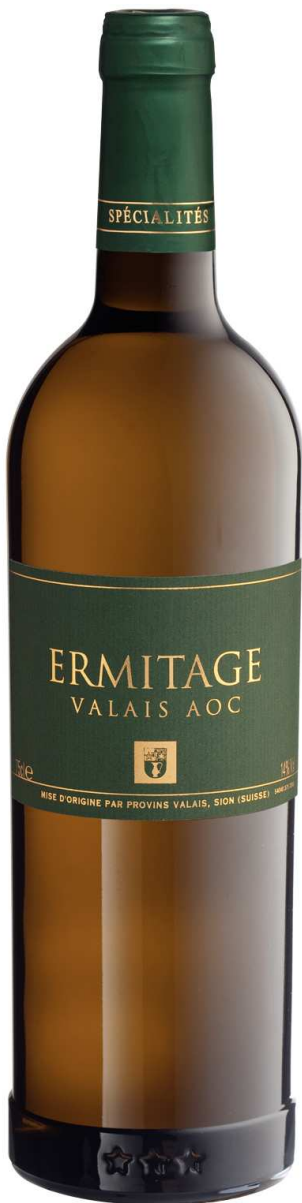




## SPÉCIALITÉS DU VALAIS

### Ermitage du Valais aoc



Zartes und ausdrucksvolles Bukett mit Duft nach Erdbeerkonfitüre und weissen Trüffeln. Sauber im Geschmack, eine volle Struktur umspielt samtig den Gaumen. Im Abgang sind dieselben Düfte auszumachen, die schon in der Nase wahrgenommen wurden.



Er wird als Aperitif getrunken oder zu Terrinen, gerösteten Kastanien, währschaften Gerichten und reifem Käse serviert.



Dieser Ermitage wird nach traditioneller Art vinifiziert. Der Zucker wird vollständig vergoren, was diesem grossen Wein eine reiche und gleichzeitig gehaltvolle Struktur mit sehr sortentypischen Aromen verleiht.



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.



Ermitage



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04040-075-2007	weiss	6/075	14