




 **LE PICHET**
Malvoisie du Valais aoc



-  Kupferne Farbe. Feine Duftnoten nach eingemachten Früchten mit Anklängen von Honig. Im Munde bietet seine besondere Süsse, unterstützt durch die ansprechende natürliche Säure, ein Beispiel für eine Ausgewogenheit, die beste Lagerfähigkeit verspricht.
-  Blauschimmelkäse, Gebäck sowie süsse und säuerliche Nachspeisen, wie Birnen in Schokolade.
-  Dem Keltern und Gären geht eine 24-stündige Mazeration voraus. Dank diesem Arbeitsvorgang lässt sich ein kupferfarbener Farbton erzielen. Dieser Malvoisie erweist sich als süss und ausgewogen, ohne übermässigen Alkoholgehalt.
-  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.
-  Malvoisie



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04250-050-2009	weiss	6/050	13