




 **SPÉCIALITÉS DU VALAIS**
Malvoisie du Valais aoc



-  Goldgelbe Farbe. Das Bukett ist geprägt von den aromatischen Feinheiten des Malvoisie. Etwas fleischig am Gaumen, das Ganze wird unterstrichen durch einen Hauch von Säure. Langer, wohlmundender Abgang.
-  Wird gerne zu Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse und Früchtedesserts getrunken.
-  Ein aromenreicher Traubensaft mit einem hohen Zuckergehalt erlaubt die Herstellung eines Malvoisie von grosser Tradition. Er ist wohlstrukturiert und zugleich gehaltvoll, mit Aromen, die durch die mehr als zwei Wochen dauernde alkoholische Gärung besonders gut zur Geltung kommen.
-  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	04280-075-2009	weiss	6/075	13