




 **LE PICHET**  
Sauvignon Blanc du Valais aoc



-  Hellgelbe Robe mit zitronenfarbenen Reflexen. Sortentypisches, sehr intensives Bouquet mit Noten von Zitrus- und exotischen Früchten. Langer, harmonischer Abgang mit einer gefälligen, säuerlichen Spitze.
-  Passt zu Fisch, Schalentieren, asiatischer Küche, Frischkäse aber auch zum Aperero.
-  Traditionelle Vinifizierung mit zwei Gärungen, gefolgt von 10-monatiger Reifung im Stahltank. Die alkoholische Gärung erfolgt langsam, bei Temperaturen gegen 20°C. Wenn die zweite Gärung abgeschlossen ist, erlaubt die Reifung auf feinen Hefen, die strukturelle und aromatische Komplexität zu steigern.
-  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.
-  Sauvignon Blanc



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04660-050-2010	weiss	6/050	13.5