




 **MAÎTRE DE CHAIS**
Cornalin du Valais aoc



-  Granatrote Robe. Kräftige Aromen mit Düften von Waldbeeren und wilden Weichselkirschen. Am Gaumen schöne Harmonie zwischen der fruchtigen Struktur und den samtigen Tanninen.
-  Lamm, mariniertes oder grilliertes Fleisch, Wild und ländliche Terrinen.
-  Nach kaltem Einmischen fermentiert der Most auf traditionelle Weise im Gärtank bei häufigem Aufrühren und Umpumpen. Verlängerte Trestergärung.
-  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.
-  Cornalin



PROVINS  VALAIS

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04940-075-2009	rot	6/075	14