








LA MÉMOIRE DU TEMPS

Sauvignon du Valais aoc 2004



-  Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Buchs und Ginster, die sich mit Düften von exotischen und eingekochten Früchten mischen. Am Gaumen macht ein subtiles Gleichgewicht zwischen Körperreichtum und Säure diesen Tropfen zu einem echten süssen Genuss.
-  Passt hervorragend zu Gänseleberpastete, zu exotischer Küche, zu Kalbsnuss mit Ananas, Geflügel süss-sauer aber auch zu Dessertgerichten.
-  Die durch die Edelfäule verfeinerten Spätlese-Trauben wurden schonend abgepresst. Die Gärung erfolgte in Barriques und Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen, um all die typischen Aromen.
-  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	25139-075-2004	weiss	6/075	13