






LA MÉMOIRE DU TEMPS


Roussanne du Valais aoc 2007




- 

Mit ihrer Komplexität, Finesse und wunderbaren Länge – schmeichelt der Nase mit zarten Düften von Geissblatt, Narzisse und Weissdorn. Am Gaumen ist sie saftig, schmeichelnd rund und ausgewogen, so dass ihre überströmende Fruchtigkeit, Mineralität und köstliche Frische gut zur Geltung kommen und diesen Weisswein zu einer Kostbarkeit von zeitlosem Reiz machen.
- 

Bei Tisch vermählt sich die Rousanne harmonisch mit Trüffelravioli, Jakobsmuscheln auf provenzalische Art, Ente mit Pfirsich sowie reifem Weichkäse.
- 

Nach dem Abbeeren und leichten Mahlen mazerierte das Traubengut während 24 Stunden in einer kalten Maische. Die Apfelmilchsäuregärung wurde gestoppt. Der Einsatz von Barriques kam hier nicht in Frage.
- 

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.
- 

Roussane



PROVINS  VA

Land	Region	Artikel-Nr.	Farbe	Kart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	25395-075-2007	weiss	6/075	14.5