



# VINS des CHEVALIERS

Der Fendant, der Wein der Freundschaft und des Zusammenseins, wurde im 19. Jahrhundert im Wallis eingeführt. Der Chasselas ergibt einen süffigen Wein mit fruchtigen und blumigen Noten. Durch seine Finesse und seine Transparenz widerspiegelt er deutlich das Terroir, auf dem er gewachsen ist.

## Degustation

Blassgelber Körper, blumige Nase mit Lindenblüte, mineralische Note von Feuerstein, leicht exotisch, im Gaumen fein und harmonisch, süffig und ganz leicht prickelnd.

## Passende Speisen

Sowohl ein herrlicher Aperitifwein wie auch ein idealer Begleiter zu Hartkäse oder Käsegerichten wie Raclette, ausserdem passt er auch gut zu Süsswasserfischen.

## Beschrieb

Traubensorte: Chasselas

Ausbau: auf Feinhefe im Stahltank

Alkohol ca. 12,0 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 4 g/l

## Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 2 bis 3 Jahre

Serviertemperatur 8 bis 10°C



*Fendant*