



VINS des CHEVALIERS

Der Petite Arvine ist eine der ältesten im Kanton angepflanzten Traubensorten. Er wird spät gelesen und darf nur auf idealen Parzellen mit sehr sonnigem und kiesigem Boden angelegt werden. Der Petite Arvine ergibt einen kräftigen und männlichen Wein, mit einem speziellen, leicht salzigen Geschmack.

### Degustation

Blassgelbe Robe mit goldenen Reflexen, exotische Aromen von Grapefruit und Limetten. Note von Glyzineblüten. Die Struktur ist ausgeglichen mit der leichten Säure und einem salzigen Hauch, die ihm eine herrliche Frische verleihen. Es ist ein kräftiger Wein mit einer langen, aromatischen Beständigkeit.

### Passende Speisen

Herrlich zum Aperitif, aber ebenso ideal mit Meeresfrüchten, Fischterrinen oder Fischgerichten an Sauce.

### Beschrieb

Traubensorte: Petite Arvine  
Ausbau: auf Feinhefe im Stahltank  
Alkohol ca. 13,0 Vol.-%  
Gesamtsäure ca. 4,5g/l

### Unser Tipp

Lagerung 2 bis 5 Jahre  
Serviertemperatur 9 bis 11°C



*Petite Arvine*