

MALVOISIE FLÉTRIE

CUVÉE DES REINES



Geschichte

Im Wallis wird der Pinot Gris, mit dem ein reichhaltiger Wein entsteht, Malvoisie genannt.

Weinbereitung

Sanfter und langsamer Pressvorgang. Es findet eine einzige Gärung bei niedriger Temperatur statt und der Ausbau im Edelstahltank dauert sechs Monate. So wird ein höchst cremiger und runder Charakter gewährleistet während Finesse und Frische der Aromen beibehalten werden.

Farbe

Intensives Gelb und etwas Gold.

Nase

Quittengelée, Honig und kandierte Früchte.

Gaumen

Dieser Malvoisie ist körperreich, weinig und wird bestens von einer sanften Bitternote im Abgang gestützt.

Alkohol	13% Vol
Serviertemperatur	10-12°C
Lagerung	5 bis 10 Jahre

Was man dazu essen kann

Malvoisie flétrie passt bestens zu Foie gras und Leberterrinen. Zum Dessert ist die Symbiose mit Erdbeeren, Himbeeren und Kuchen genussvoll.