



Der Walliser Fendant:

Der Fendant (auch Chasselas oder Gutedel) tragen viel zum Image, zur Identität und Kultur der Schweiz im weitesten Sinne bei. Der Name Fendant geht auf die Besonderheit dieser Sorte zurück, dass Haut und Fleisch der reifen Beere sich auf Fingerdruck spalten, ohne dass der Saft ausläuft.

Der Fendant passt sich zahlreichen Terroirs an. Sein diskretes, kristallklares Aromenprofil räumt den vom Boden und dem Standort abhängigen blumigen, fruchtigen oder eher mineralischen Noten genügend Platz ein.

Habitus

Die Chasselas- oder Gutedeltraube ist leicht zu erkennen: kupferfarbige Knospen, mittlere bis grosse, kompakte Trauben, runde, gelbgrüne Beeren, die sich an der Sonne goldbraun verfärben. Die Lese findet von September bis Oktober statt.

Ein spezielles Gärverfahren mit Ausbau auf der feinen Hefe verleiht diesem neuartigen Fendant einen erfrischenden Stil, mit zarten Aromen von exotischen Früchten und einem dezenten Touch Mineralität.

Der Wein

Der Chasselas, im Wallis Fendant genannt, ergibt in unseren Klimabedingungen fruchtige, buketreiche Weine mit den verschiedensten Gehaltsgraden. Die Qualitäten des Fendants konzentrieren sich in den sekundären, aus der Fermentation hervorgehenden Aromen sowie den tertiären Aromen, die von der Reife der Beeren und der Bodenbeschaffenheit abhängen.

Bei der Vinifizierung ist es wichtig, dass man die Besonderheiten des Terroirs beachtet. Je nach Standort und Mikroklima können im Fendant fruchtige, florale, mineralische oder leicht süsse Noten vorherrschen. Grosse Jahrgänge entfalten nach fünf bis zehn Jahren Lagerung Honig- und Nussaromen sowie eine sämige Textur, die dem Wein einen ausgeprägten Charakter verleihen

Wann und wie geniessen?

Der Fendant wird in erster Linie als Aperitifwein geschätzt, passt jedoch auch ausgezeichnet zu Gerichten wie gebackenem oder gegrilltem Fisch und selbstverständlich zu Käse, insbesondere Raclette und Fondue.



"Ein echter Aperitifwein, regt den Appetit an"