

## GAMME SENSORIELLE

### Heida AOC Valais

**Caractéristiques** : blanc sec élevé en cuve

**Cépage** : Heida

**Terroir** : Sion

**Récolte par m2** : 800 gr.

**Dégustation** : au nez, parfumé, pétales de rose, citron mûr, noisette moulue, notes de pain grillé, de bois doux, légèrement minéral; en bouche, ample, volumineux, harmonieux, grande persistance, belle structure, potentiel de garde 5 - 10 ans

**Accompagnement** : apéritifs, viandes froides, asperges, raclette.

**Température de service** : 10 - 12° C



50 cl liège | 75 cl liège

## GAMME SENSORIELLE

### Heida AOC Valais

**Merkmale** : trockener Weisswein, im Tank ausgebaut,

**Rebsorte** : Heida/Traminer

**Terroir** : Sion

**Ertrag per m2** : 800 gr.

**Degustationsnotiz** : parfümiertes Bukett, mit Rosenduft, reife Zitrone, geriebene Haselnüsse und einem Touch Süssholz und getoastetem Brot, leicht mineralisch. Voluminös, harmonisch und vollmundig im Gaumen. Schöne Struktur und lang anhaltender Nachhall. Lagerungspotenzial 5 - 10 Jahre.

**Kulinarischer Einklang** : Aperitif, kalte Fleischplatte, Spargeln, Raclette.

**Genusstemperatur** : 10 - 12° C