



DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Appellation :	AOC Valais
Rebsorten:	bis Jahrgang 2013: Petite Arvine, Ermitage, Pinot blanc ab Jahrgang 2014: Pinot blanc, Heida, Viognier
Farbe:	weiss
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Leytron, Domaine de Ravoire Höhe: 560 - 800 müM Lage: Süd Boden: Mineralisch, Lehm Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
Vinifikation:	Natürliche, alkoholische Gärung direkt im Barrique, anschliessender Ausbau im gleichen Barrique auf der Hefe, 18 Monate. Wir verwenden speziell selektioniertes und geröstetes Holz
Ausbau:	Barrique, trocken
Alkoholgehalt:	14 % Vol.
Trinktemperatur:	14 - 16° C
Lagerung:	Bis zu 8 Jahren. Der „Domaine de Ravoire blanc“ erreicht einen ersten Höhepunkt nach ca. 3 Jahren.



Weinbeschreibung:

Farbe:	Goldig, leichte Grünreflexe.
Geruch:	Diskrete Röstaromen gepaart mi frischem Holunder
Geschmack:	guter Auftakt, breit, langanhaltend. Gutes Gesamtbild.
Empfehlung:	Vorspeisen, Käse, moderne Küche, kann auch zu asiatischen Speisen oder hellem Fleisch genossen werden. Auch zu altem Walliser Käse ist dieser Wein ein exzellenter Begleiter.