



## **APHRODINE® PETITE ARVINE AOC VALAIS**

Appellation: Petite Arvine AOC

Rebsorte: Petite Arvine

Herkunft: Vermutlich wurden sowohl der Name als auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht. Heute gilt der Arvine als autochthone Rebsorte des Wallis.

Farbe: weiss

Anbaugebiet: Wallis, Gemeinden Ollon, Sierre und Leytron.  
Rebberg: Chavanne, Bernunes  
Höhe: 560 müM  
Lage: Süd-Ost  
Boden: magerer Kalkboden  
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)



Vinifikation: Kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau. Nach Massgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.

Ausbau:ahltank, trocken.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Trinktemperatur: 14 - 16° C

Lagerung: 5 - 8 Jahre.

### Weinbeschreibung:

Farbe: Hellgelb.

Geruch: Intensiver an exotische Früchte erinnernde Duft, wie Ananas und Limone. Auch Noten von Grapefruit und Honig sind vorhanden.

Geschmack: Vollmundig, erfrischend und lebendig mit mineralischen Geschmacksnoten und Grapefruitaromen präsentiert sich der Aphrodine am Gaumen. Zwei wesentliche Komponenten bestimmen die Degustation: Salz und Grapefruit, die den Wein zu einem aussergewöhnlichen Genuss machen.

Empfehlung: Genießen Sie den Aphrodine als Aperitif mit Käsehäppchen oder als Begleiter zu Geflügel, leichten Fischgerichten oder Krustentieren.

Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstrasse 3 / Postfach 16  
CH - 3970 Salgesch

[albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) - [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch) - +41 27 455 14 19