



MALVOISIE FLÉTRIE AOC VALAIS

Appellation:	Malvoisie flétrie AOC Valais
Rebsorte:	Malvoisie (Pinot gris)
Herkunft:	Der Malvoisie ist eine Mutation des Pinot noir und stammt aus dem Burgund.
Farbe:	weiss
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinden Sierre und Ollon Rebberg: Trong, Bernunes Höhe: 540 müM Lage: Süd-West Boden: Kalk Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
Vinifikation:	Der Klassiker der Walliser Süssweine Wein wird erst im Dezember bei einem Zuckergehalt der Traube zwischen 140 bis 160 Öchslegraden gelesen. Bei diesem Wein verzichten wir auf die 2. Gärung (Biologischer Säureabbau).
Ausbau:	Stahltank, süss.
Alkoholgehalt:	14.5 % Vol.
Trinktemperatur:	7 - 9° C
Lagerung:	5 - 10 Jahre. Durch seinen hohen Zucker- und Alkoholgehalt ist der Malvoisie flétrie sehr lagerfähig.



Weinbeschreibung:

Farbe:	Bernsteingelb.
Geruch:	feines Kokosnussaroma mit schönen Honignoten.
Geschmack:	Trotz seines hohen Restzuckergehaltes weist er noch eine angenehme Säure auf, die ein sehr interessantes Süß-Säure-Spiel ergibt und ihn sehr angenehm zum Trinken macht. Feine Karamellnoten und dezente Röstaromen ergänzen das Geschmackserlebnis.
Empfehlung:	Als Dessert und zum Ausklang des Abends