



PIROUETTE®

Appellation:	Pirouette, Fendant AOC Valais
Rebsorte:	Chasselas (Gutedel)
Herkunft:	Der Chasselas wurde im 18. Jahrhundert aus Frankreich eingeführt.
Farbe:	weiss
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinden Sierre, Sion, Ollon
Rebberg:	Chétroz, Mollignon
Lagen:	Südwest
Boden:	Mittel sandig, mit viel Kies, durchlässig und gut durchlüftet
Anbau:	Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
Vinifikation:	Kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau (BSA). Nach Maßgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.
Ausbau:	Stahltank, trocken
Alkoholgehalt:	11.8 % Vol.
Trinktemperatur:	+/- 12°C
Lagerung:	Bis zu 3 Jahren. Der Pirouette schmeckt jung getrunken am Besten



Weinbeschreibung:

Farbe:	Blasses Gelb mit grünlichen Farbreflexen.
Geruch:	Mineralisches Aroma. Dezentos Bukett von grünen Früchten, die an Apfel und Birne erinnern
Geschmack	Der Pirouette weist Frucht und Körper auf. Aromen von Citrusfrüchten geben dem Wein eine schöne Frische und Spritzigkeit.
Empfehlung:	Der Pirouette kann als Aperitif genossen werden. Er harmonisiert aber auch sehr gut zu Fondue, Raclette und anderen Käsespeisen.

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

albert@mathier.ch - www.mathier.ch - +41 27 455 14 19