

DRINKS.

Favre Petite Arvine Hurlevent AOC Valais 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7008522
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Les Fils de Charles Favre, Avenue de Tourbillon 29, 1951 Sion, Suisse
Marke	Favre
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit stützender Säure und Aromen exotischer Früchte wie Grapefruit sowie Limette, die sich mit interessanten Anklängen von Honig, Feuerstein und dezenten Salznoten abrunden.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Petite Arvine
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Raclette & Fondue

Beschreibung

Die Kunst eines Winzers besteht darin, die Leidenschaft für das Land und die Rebe in greifbare Aromen zu kleiden. Genau das machen die Mitglieder der Familie Favre seit dem Jahr 1944. Ihre Ländereien umfassen vier Domänen: Das einzigartige Clos du Castel d'Or im Rhône-tal, das schon 1941 von Charles Favre erworben wurde, der terrassierte Weinberg Molignon in idyllischer Hanglage am rechten Rhône-Ufer, die kleinen, steilen Parzellen der aussergewöhnlichen Reblage Tourbillon sowie die 1995 erworbene, ländliche Lage Cave de Montgorge. Das Sortiment der Walliser Kellerei ist ein Ausdruck des vielfältigen Walliser Terroirs und der vielen Rebsorten unterschiedlicher Herkunft. Einige von ihnen haben sich über Jahrtausende in der Alpenregion gehalten, ohne von konkurrierenden Rebsorten verdrängt worden zu sein. Die Sorte Petite Arvine wird schon seit undenklichen Zeiten im Wallis sowie im angrenzenden Aostatal angebaut. Die Reben bevorzugen sonnige und windgeschützte Terrassenlagen und haben einen sehr langen Vegetationszyklus, sodass die Ernte erst spät im Herbst stattfindet. Die Trauben liefern finessereiche Weissweine mit exotischen und zitrusfrischen Fruchtaromen sowie einer charakteristischen Salznote. Der im Stahltank ausgebaute Petite Arvine Hurlevent ist gekühlt bei 8-10°C zu servieren. Seine Trinkreife behält er bis Ende 2025 bei. Dazu passen herzhaftere Käse-Gerichte wie z.B. Raclette, Fondue, Toast Hawaii und Käseküchlein, aber auch Gemüseterrine, Sushi, Langustinen, Fisch oder Huhn an Rahmsauce.