

PETITE ARVINE flétrie – Barrique

PETITE ARVINE
VINIFIÉ EN BARRIQUES
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE VALAIS



merveilleuse délicate
maison en fût de chêne
surmaturée du feu
des cépages autoch-
tones du Valais.
Une garde de quelques
exquises et spirituelles à la
douceur capiteuse, en parfaite
harmonie avec celle
de la nature, qui confère
à ce vin le caractère et le
tempérament!



Grégor Kuonen, Caveau de Salquenen,
à Salgesch

Die Petite Arvine ist eine sehr alte Rebsorte und eine Spezialität im Wallis. Die Trauben werden Anfang Dezember gelesen, nachdem sich die Edelfäule auf den Beeren gebildet hat. Die PETITE ARVINE FLÉTRIE reift im Barrique zu einem natürlichen, unvergleichlichen edelsüssen Weisswein. Aussergewöhnliche Robe, Aromen von Blumen und exotischen Früchten charakterisieren diesen Süsswein.

Rebsorte:	Petite Arvine
Farbe:	Weiss
Ausbau:	Im Eichenfass während 6 - 8 Monaten
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Trinktemperatur:	8 - 10° C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 5 Jahre
Empfehlung:	Früchtekompott (Aprikosen, Birnen), Crêpe, Vermicelles, Käsekuchen, gereifter Hartkäse
Inhalt:	37.5cl

G. Kuonen

