

# Viognier «Probus» 2020

AOC Valais



LUX VINA

Der Legende nach hat der Römische Kaiser Probus den Viognier, aus der Region Dalmatien stammend, im 3. Jahrhundert ins Vallée du Rhône gebracht. Wie alle Rebsorten, welche im Rhonetal wachsen, erzielt ebenfalls der Viognier im Wallis einen exzellenten Wein: aromatisch und kraftvoll. Eine prächtige Struktur, kraftvoll in sich ruhend, dabei sehr elegant, geradezu aristokratisch.

HERKUNFT	Schweiz, Wallis
BODEN & LAGEN	Kalk, altes Gletscherbett. Parzellen in Varen und Leytron.
ERTRÄGE	660g/m <sup>2</sup>
TRAUBENSORTE	Viognier
VINIFIZIERUNG	Langes, weiches Pressen. Starkes Entschleimen, lange alkoholische Gärung im Eichenfass (4 Wochen), der Ausbau erfolgte 12 Monate im Eichenfass, 40% des Weines reiften im neuen Holz. Keine Schönung, feine Filtration.
FARBE	Dunkelgelbe Farbe
BUKETT	Intensive Nase von Aprikose, Pfirsich und Birne. Der Wein gewinnt im Laufe der Verkostung an Kraft: anfangs frisch und fruchtig, entwickelt er sich im Mund harmonisch zu einem besonders intensiven und ausgewogenen Ganzen. Noten von Curry verleihen dem Abgang Struktur und Länge.
GENUSS ZU	Schön zu gebratenem Wildgeflügel, pochiertem Fisch nach Thai-Art, schwarzen Trüffeln, cremigen Risotti oder reifen Käsen.
ALKOHOL	13.6% Vol
LAGERUNG	5 Jahre
SERVIERTEMPERATUR	Idealerweise in einem Burgunderglas bei rund 10°C



TASTE, LOVE & SHARE  
#domaineschevaliers



DOMAINES CHEVALIERS Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch

+41 27 455 28 28 | info@chevaliers.ch | www.chevaliers

DEGUSTATION: Montag-Freitag | Lundi-Vendredi 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | Samstag/Samedi 10:00-13:00 Uhr

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH • WALLIS • SUISSE • 1936