



Cave Emery, 2023

Assemblage Blanc AOC Valais La Coquine

Herkunft
Schweiz

Region
Wallis

Rebsorten
Chasscelas, Pinot Blanc, Petite Arvine

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.4%

Charakter

Ein fruchtiger, frischer, ausgewogener und Spur lieblicher Weisswein. Gelb mit leichten Grün-Reflexen. Dezentes Bouquet. Kernobst (Birne, Quitte) dominiert leicht vor etwas Zitrusfrucht (Grapefruit) und exotischen Früchten. Dazu kommen leicht pflanzlich-blumige Noten (Lindenblüte, Rose, Veilchen, Heu/Stroh). Im Gaumen leicht süsslicher Antrunk. Die Struktur zeigt sich weich, von mittlerer Fülle und harmonisch. Im leicht dominanten Rückgeruch wieder die erwähnten Fruchtnoten. Kurzer Abgang.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Cave Emery

Die Cave Emery ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition mitten im Herzen des Walliser Terroirs. Die Kellerei wird von Louis-Bernard Emery geleitet mit der Unterstützung seiner Söhne Mathieu und Gaspard Emery. Sie gehen mit der Natur besonders schonend um und setzen sich bewusst für die integrierte Produktion ein. Der Einsatz nicht natürlicher Mittel wird auf das strikte Minimum beschränkt. Der Erde zu Liebe arbeiten Sie mit Weinherstellungsmethoden unserer Vorfahren und verfeinern Sie mit neuester Spitzentechnologie was sich in der Qualität ihrer Weine widerspiegelt. Eines der Markenzeichen des Cave Emery sind die aussergewöhnlichen und geheimnisvollen Räumlichkeiten, welche für Degustationen besucht werden können. Die Weinberge breiteten sich zwischen der Sonnenstadt Siders und der Hauptstadt Sitten, von Mollignon bis zum Tal der Lienne, aus. Diese Zone ist bekannt für ihre sonnige Lage und ihre reiche Erde.

Passt zu



Fisch gegrillt oder gebraten

