



Fendant Chasselas Les Bernunes 2023

Der Wein überzeugt mit Körper und Frische und ist somit der ideale Essensbegleiter zu Fondue, Raclette und raffinierten «Zvieriplatten».

Produzent	Cave des Bernunes SA
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Wallis
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	37163
Passt zu	Käse, Charcuterie, Raclette, Fondue



Vinifikation

Nach der alkoholischen Gärung wird der noch junge Wein bis zu vier Monate auf seiner eigenen Weinhefe ausgebaut.

Terroir

Die Bodenbearbeitung wird an jede Parzelle angepasst. Viele davon sind begrünt, um die Biodiversität und die Bodenstruktur zu erhalten. Einige Lagen werden mit dem Pferd bearbeitet, um einen besseren agronomischen Respekt zu erreichen.

Geschichte

Les Bernunes wurde 1987 gegründet. Die Weinbereitung fand damals noch im Keller des Familienhauses statt. Mit grosser Aufmerksamkeit und viel Respekt für den Weinberg, wuchs das Weingut und verbesserte kontinuierlich seine Qualität. Inzwischen findet man eine Weinwerkstatt, einen Barriquekeller, einen Empfangsraum und eine Terrasse mit herrlichem Blick auf die Weinberge.

