



Muscat

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Muscat

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2016

Die ausdrucksvollen und sortentypischen Aromen von exotischen Früchten vermischen sich in der Nase mit aparten Düften von reifen Pfirsichen, Lindenblüten und weissem Pfeffer. Am Gaumen erfreut ein feingliedriges, zart bitterliches Extrakt und ein aufregendes Wechselspiel zwischen dezenter Lieblichkeit und bekömmlicher Säure, welches bis in den fruchtigen Abgang anhält. Ein sehr delikater und gelungener Wein. *Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

Speisempfehlung: Passt zum Apéritif, zu Flammkuchen, cremigen Fischsuppen, Krustentieren, Spargelgerichten, asiatischen Speisen sowie auch zu Frisch- und Halbhartkäse, wie z.B. einem Alpkäse aus dem Wallis.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.

