



ANBAUORT

Die Rebberge befinden sich in Vétroz im Unterwallis, die rühmreiche Weinbaugemeinde der Traubensorte Amigne.

TERROIR

Schiefer, Bruchstein und Gletschermoränen.

REBSORTE

Amigne.

WEINBEREITUNG

Klassische Vinifikation im Edelstahltank. Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet.

DEGUSTATIONSBEFUND

An der Nase erinnert er an Aprikosen, Pfirsiche und Bergblüten. Im Gaumen zeigt er sich vollmundig und mit bezaubernder Harmonie Frisch und Lieblichkeit.

LAGERFÄHIGKEIT

Bis zu fünf Jahre.

GASTRONOMIE

Aperitif, Krustentiere, Hors d' Oeuvres und würzige Gerichte aus dem fernen Osten.

Unsere Empfehlung:

Vorzüglicher Begleiter zu einem Walliser Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Splitter von gelagertem Bergkäse.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.