



### ANBAUORT

Salgesch.

### TERROIR

Karge, sehr kalk- und magnesiumhaltige Böden.

### REBSORTE

Cornalin oder „Alter Walliser Landroter“.

### WEINBEREITUNG

Abgebeerte Weinlese. Überwachte Alkoholgärung in Vinimatics. Um die delikaten Aromen des Cornalin im Vordergrund zu erhalten, wird er teils im Edelstahltank, teils in Barriques im 3. Jahr in Gebrauch während 10 bis 12 Monaten ausgebaut.

### DEGUSTATIONSBEFUND VON ADRIAN MATHIER

Schöne granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Offenherziges, blumiges Bukett, das vornehmlich an Waldbeeren und Akazienblüten erinnert. Im Antrank geschmeidig und warm. Fruchtiger Charakter mit einer Nuance Süssholz. Die bereits gut verbundenen Gerbstoffe vervollständigen die markante, jedoch feine Eigenart des Weines.

### LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrgangs zwischen drei bis acht Jahren.

### GASTRONOMIE

Lamm- und Rindfleisch, Wild und gelagerter Käse.

Unsere Empfehlung:

*Herrlich zu einem Nierstück vom Lamm an einer Portweinsauce mit glasierten Kastanien.*

### TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 18° Celsius.