



ANBAUORT

Lentine, oberhalb der Gemeinde Sion.

TERROIR

Südterrassen auf durchlässigen Kalkböden

REBSORTE

Ermitage oder auch Marsanne Blanche genannt, ist eine Rebsorte, welche angeblich im 19. Jahrhundert von Oberst Dénériaux ins Wallis gebracht wurde. Der Ursprung dieser Rebsorte liegt in der Côte du Rhône.

WEINBEREITUNG

Die alkoholische Gärung vollzieht sich während einer 9 monatigen Reifezeit in Französischen Eichenfässern. Der biologische Säureabbau wird nur zum Teil vollzogen.

DEGUSTATIONSBEFUND

Expressive Nase von Aprikosen und Brandwein von Himbeeren. Das Bouquet wird komplexer mit zunehmender Lagerdauer und entwickelt Aromen von weissen Trüffeln. Frisch und intensiv im Mund mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Der Abgang ist lang und elegant auf einer tanninreichen Note.

LAGERFÄHIGKEIT

Dieser Weisswein erhält seine optimale Trinkbarkeit nach einer Lagerung von 2 bis 3 Jahren. Je nach Güte des Jahrganges kann der Wein bis zu 20 Jahren gelagert werden.

GASTRONOMIE

Zu Geflügel und gebratenem Kalbsfleisch, zu Harz- oder Blauschimmelkäse

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.