



ANBAUORT

Die „Hölle“ von Salgesch.

TERROIR

Kalk- und magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE

Der weisse Muscat ist eine Rebsorte griechischen Ursprungs. Früher war sie in der Gegend von Salgesch häufig anzutreffen. Nach der Verbreitung der schädlichen Reblaus anfangs des 19. Jahrhunderts ist der Muscat weitgehend dem Wiederaufbau des Rebberges zum Opfer gefallen. Er gewinnt jedoch im Wallis wieder an Bedeutung.

WEINBEREITUNG

Die Kalt-Mazeration vor dem Abpressen lösen die wertvollen Primäraromen aus der Traubenhaut. Alkoholische Gärung und Säureabbau im Edelstahltank. Es wird spezielle Hefe verwendet, um die Primäraromen, die charakteristische Frucht des Muscat, durch die Gärung noch hervorzuheben.

DEGUSTATIONSBEFUND

Der Muscat ist ein aromatischer Wein mit typischem Bouquet und markanter Frucht. Wer einmal eine Muscat Traube gekostet hat, wird auch beim Wein diese Aromen erkennen. Dieser elegante fruchtige Wein ist geprägt von seinen primären Aromen.

LAGERFÄHIGKEIT

Er liebt es, jung getrunken zu werden.

GASTRONOMIE

Aperitif, milder Hartkäse, Salate und Süsswasserfische.

Unsere Empfehlung:

Raffiniert zu geräucherter Forelle beträufelt mit Verjus de Raisins auf einem knackigen Sommersalat.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.