



ANBAUORT

Das AOC Gebiet des Wallis.

TERROIR

Kalk- und Magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE

Pinot Noir.

WEINBEREITUNG

Kurze Gärung auf der Maische um die schätzenswerte Frucht zu erhalten und nur geringfügig Tannin zu lösen. Anschliessend traditionelle Vinifizierung im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND

Eine rubinrote Farbe von grosser Intensität. Das akzentuierte Bouquet erinnert an reife Waldbeeren. Im Gaumen präsentiert er sich abgerundet und fruchtbetont, die milden Tannine vervollständigen diesen trinkreifen Pinot Noir zu höchster Güte.

LAGERFÄHIGKEIT

Er ist sehr ausgewogen bereits nach der Füllung, hat aber dennoch ein Lagerpotential bis dreijahre.

GASTRONOMIE

Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

Begeistert im Zusammenspiel mit einem Walliser Schnitzel, ein Schweinsschnitzel mit Aprikosen und Raclettekäse.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 15 bis 17° C.