



ANBAUORT

Conthey.

TERROIR

Tiefgründige, humusreiche Böden in ehemaligem Sumpfgebiet.

REBSORTE

Syrah.

WEINBEREITUNG

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

DEGUSTATIONSBEFUND

Rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Dunkle Beeren und ein Anflug von Pfeffer an der Nase. Im Gaumen vollmundig und mit imposanter Reife. Der lange Abgang wird unterstützt durch seidige Tannine.

LAGERFÄHIGKEIT

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

GASTRONOMIE

Rind-, Kalb-, Lammfleisch und Wild.

Unsere Empfehlung:

Ein geeigneter Begleiter zu einem pfeffrigen Lammfiletspitz auf Thymian-Couscous.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 15 bis 17° C.