



ANBAUORT

Turtmann, Ausserberg & Venthône

TERROIR

Lehmhaltiger Boden.

REBSORTE

Savagnin Blanc. Im Oberwallis Heida, im Unterwallis Paien genannt.

WEINBEREITUNG

Abgebeertes Traubengut wird direkt gepresst. Erste Gärung in neuen Barriques. Die zweite Gärung beschränken wir auf eine gewisse Anzahl der Barriques.

DEGUSTATIONSBEFUND

An der Nase fruchtbetont, erinnernd an Aprikosen und Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Im Barrique ausgebaut ist dieser trockene Heida einzigartig.

LAGERFÄHIGKEIT

Zwischen drei bis fünf Jahren.

GASTRONOMIE

Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d' Oeuvres und Bergkäse.

Unsere Empfehlung:

Im Wallis servieren wir unseren Heida zu Weinbergschnecken an einer kräftigen Kräuterbuttersauce.

TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.