



### ANBAUORT

Sitten und Siders.

### TERROIR

Schieferböden in Sitten, magnesium- und kalkhaltige Lagen in Siders.

### REBSORTE

Humagne Rouge.

### WEINBEREITUNG

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

### DEGUSTATIONSBEFUND

Die intensive Farbe zeugt von seiner Jugendlichkeit. Die sortentypischen Aromen von Unterholz und Waldbeeren prägen das Bouquet. Im Gaumen überzeugt er mit rustikalen Tanninen und einem ansprechenden Säurespiel.

### LAGERFÄHIGKEIT

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

### GASTRONOMIE

Lammfleisch, Wild, Pilzgerichte und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

*Eine Gaumentreude in Kombination mit frischer Hirschleber an einer Pilzrahmsauce.*

### TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 15 bis 17° C.