



ANBAUORT

Molignon, der schmucke Weiler über der Stadt Sitten.

TERROIR

Das vorherrschende Schiefergestein trägt den lokalen Namen „brisier“ oder „brisés“, übersetzt Bruch. Diese Tonschieferfelsen haben tatsächlich das Aussehen von Blätterteig und sind verantwortlich für den hohen Mineralgehalt des Bodens und damit die besondere Fruchtigkeit der Weine.

Es handelt sich um einen vor Frösten geschützten und von der Abendsonne verwöhnten Südhang.

REBSORTE

Dank des milden Klimas haben wir dort Rebparzellen mit sehr alten Chasselas Rebstöcken. Je mehr Altholz die Rebstöcke zur Verfügung haben, umso mehr Reservestoffe und Mineralien kann die Rebe einlagern. Diese alten Rebstöcke sind mitverantwortlich für die Ausgeglichenheit und den hohen Extraktgehalt unseres Molignon.

WEINBEREITUNG

Alkoholische Gärung und Säureabbau im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND

Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen und eine zurückhaltende Säure aus. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Terre Promise de Molignon Reife und Ausgeglichenheit.

LAGERFÄHIGKEIT

Trotz des hohen Extraktgehaltes empfehlen wir den Genuss innert den ersten drei Jahren.

GASTRONOMIE

Diverse Hors d' Oeuvres, Süßwasserfisch, einheimischer Käse oder Aperitif.

Unsere Empfehlung:

Ein Traum zu frischen Eglifilets mit zerlassener Butter und Mandelsplittern.

TRINKTEMPERATUR

Die empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.