



# Malvoisie la Valaisanne

La Tradition – Walliser Weinbaukultur



## ANBAUORT

Siders.

## TERROIR

Der Boden ist reich an Kalk, Magnesium und Humus.

## REBSORTE

Der Malvoisie, auch bekannt unter dem Namen Pinot Gris oder Grauburgunder, ist eine spätreife Sorte. Erst zum Zeitpunkt der Traubenreife lässt er sich vom Pinot Noir unterscheiden. Während sich die Blauburgunder Trauben blauschwarz verfärben, werden die Grauburgunder Trauben grau bis hellrot. Bei voller Reife erreichen sie eine veilchenblaue Farbe, der Augenblick der Ernte ist da.

## WEINBEREITUNG

Der Most ist meistens so reichhaltig an natürlichem Zucker, dass nach der alkoholischen Gärung eine Restsüsse verbleibt.

## DEGUSTATIONSBEFUND

Der Malvoisie gibt einen goldgelben, gehaltvollen Wein mit leichten Mandel- und Honigaromen. Mit den Jahren gewinnt der Malvoisie an Bouquet und wird dann zu flüssigem Gold.

## LAGERFÄHIGKEIT

Der Wein hat ein Lagerpotenzial von mindestens 5 Jahren.

## GASTRONOMIE

Süssspeisen, reifer Käse und würzige, asiatische Gerichte. Unsere Empfehlung: Ein Traum zu schmackhafter Gänseleber auf geröstetem Toast.

## TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 10 bis 12° Celsius.