



ANBAUORT

Die Rebberge befinden sich im Weiler Molignon der Gemeinden Sitten und Grimisuat auf der rechten Rhoneuferseite.

TERROIR

Terrassenbau auf schiefer- und ton-kalkhaltigem Boden.

REBSORTE

Petite Arvine.

WEINBEREITUNG

Traditioneller Ausbau im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSBEFUND

Die komplexen Aromen erinnern an reife Früchte, dominiert von Rhabarberkompott und Grapefruit. Im Antrank leicht. Im Gaumenbereich entwickelt sich eine ausgewogene, komplexe Struktur mit einer sehr schönen, reifen Säure und dem typischen salzigen Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

Zwischen drei und fünf Jahren.

GASTRONOMIE

Aperitif, Meeresfische und Schalentiere, Geflügel und Kaninchenfleisch, Hors d' Oeuvres und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

Delikat zu einer Goldbrasse mit Thymianzweig und Zitronenschnitz im Ofen gegart.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 11 bis 13° Celsius.