



ANBAUORT

Chamoson.

TERROIR

Der steinige Boden reflektiert die kräftigen Sonnenstrahlen und speichert im Herbst wertvolle Wärme.

REBSOIRTE

Gros Rhin oder Sylvaner.

WEINBEREITUNG

Nach fünfjährigem Experimentieren ist es uns gelungen diesen Weisswein neuartig zu vinifizieren. Der Ambassadeur Fumé vollzieht eine Mazeration auf der gekühlten Maische. Dabei entnimmt er der Beerenhaut wertvolle Aromen und Struktur, bevor die Gärung einsetzt. Anschliessend wird er gepresst, in neuen Barriques vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Seine optimale Reife erlangt er, indem er während sechs bis neun Monaten in Barriques ausgebaut wird.

DEGUSTATIONSBEFUND

Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, der für Weissweine ungewohnte Gerbstoff und die Vanille-Noten der Barriquevinifikation ergänzen sich auf phantastische Art.

Das Bouquet des Ambassadeur Fumé hat eine feine Holznote und ist gleichzeitig sehr fruchtbetont. Er überzeugt mit seinem langen, intensiven Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

Der Ausbau im Eichenfass und die Gerbstoffe schaffen ein grosses Lagerungspotential von bis zu fünf Jahren.

GASTRONOMIE

Meeresfische und Krustentiere, Räucherfische und Geflügel.

Unsere Empfehlung:

Unübertrefflich mit Gravad Lachs an einer süssen Senfsauce mit Dill.

TRINKTEMPERATUR

Die empfohlene Trinktemperatur, um den einmaligen Charakter des Ambassadeur Fumés bestmöglich zu geniessen, liegt bei 14 bis 16° Celsius.