



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 Gaumenfreude in Kombination mit frischer Hirschleber an einer Pilzrahmsauce.

TRINKTEMPERATUR

Empfohlene Trinktemperatur 15 bis 17° C.