



Unsere Signatur-Weine aus der **VINUM LIGNUM®** - Serie:

## **VINUM LIGNUM® CABERNET FRANC**

- Appellation : Vinum Lignum® Cabernet franc AOC Valais
- Rebsorte: Cabernet franc
- Herkunft: Vermutlich aus Wildreben selektioniert, im Bordelais nachweislich seit Jahrhunderten heimisch. Mit dem Merlot verwand.
- Farbe: rot
- Anbaugebiet: Rebberg „Zudannaz“ der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne, Salgesch  
Höhe: 540 müM  
Lage: im Talgrund, am Fusse des Salgescher Bergsturzes  
Boden: Kalk, Kies  
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
- Ernte: Hand-Ernte und -Selektion
- Vinifikation: Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Vinum Lignum Cabernet franc liegt bis zur vollkommenen Umwandlung des natürlichen Zuckers, sowie der idealen Farb- und Aromausbeute auf der Maische im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum Cabernet franc ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.
- Ausbau: 18 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung
- Stilrichtung: voluminöser, trockener Rotwein.
- Alkoholgehalt: 14 %
- Trinktemperatur: 14-16°C.
- Lagerung: Bis zu 8 Jahren.
- Empfehlung: Fleisch, Wild, alter Walliser Käse
- Kommentar: Dunkles Rubinrot. Eine wunderschöne Nase mit süßer Kirschfrucht und einer warmen, leicht exotischen Würze, Lebkuchen, Fruchtbrot. Am Gaumen eine weiche, opulente Fruchtfülle und gute eingebundene Gerbstoffe.

