



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

VINUM LIGNUM® ERMITAGE

Appellation:	Vinum Lignum® Ermitage AOC Valais
Rebsorte:	Ermitage (Marsanne blanche, Roussanne)
Herkunft:	Man geht davon aus, dass ehemalige Walliser Landsknechte diese Rebsorte aus Frankreich (=Hermitage) ins Wallis gebracht haben.
Farbe:	weiss
Anbaugebiet:	Wallis, Gemeinde Salgesch und Varen
Rebberg:	Hölle
Höhe:	600 Meter
Lage:	Süd
Boden:	Kalkhaltig
Anbau:	IP
Ernte:	von Hand
Vinifikation:	Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Ermitage wird ohne BSA ausgebaut und vergärt direkt im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum Ermitage ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.
Ausbau:	18 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung.
Stilrichtung:	Trockener Weisswein, voluminös
Alkoholgehalt:	14 %
Trinktemperatur:	12-15°C
Lagerung:	8 + Jahre
Empfehlung:	Der goldgelbe Ermitage Vinum Lignum duftet nach Pfirsich und Butterbirne und hat ein leichtes Mandel-Bouquet. Ein zarter und doch volumenreicher Weisswein, der mit zunehmendem Alter die typische Trüffelnote erhält.
Kommentar:	Zu Appetithäppchen, Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel in leichter Sauce, zu reifem Hartkäse. Dieser Wein ist die Nobelsorte unter den Weissweinen, er widerspricht mit seinem eigenständigen Charakter allen Coca-Cola Weinen.

