



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

VINUM LIGNUM® HUMAGNE BLANC

- Appellation : Vinum Lignum® Humagne blanc AOC Valais
- Rebsorte: Humagne blanche (im franz. «la Vigne», daher wird bei der Rebsorte die weibliche Form benutzt und beim Wein «le vin» wird die männliche Version benutzt: Humagne blanc.
- Herkunft: Humagne Blanc ist eine autochthone Weißweinsorte des Wallis. Sie wurde schon im Jahre 1313 in Sion urkundlich als Vinum humanum und auch als Humagny erwähnt. Dem Wein aus der Humagne Blanche-Rebe schreibt man gesundheitsfördernde Eigenschaften zu. Er wurde bereits seit dem 12. Jahrhundert als belebender Krankenwein geschätzt und der Name Vinum humanum bezieht sich namentlich darauf. Konkret wurde er Frauen zur Stärkung nach der Geburt verabreicht, woher auch die Bezeichnung «Wöchnerinnenwein».
- Farbe: weiss
- Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde Varen
Rebberg: Hölle
Höhe: 650 müM.
Lage: Süd
Boden: Kalkhaltig
Anbau: IP
Ernte: von Hand
- Vinifikation: Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Humagne blanc wird ohne BSA ausgebaut und vergärt direkt im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum Humagne blanc ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.
- Ausbau: 18 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung.
- Stilrichtung: Trockener, stiller Weisswein mit Tiefgang
- Alkoholgehalt: 13 %
- Trinktemperatur: 12-15°C
- Lagerung: 5-8 Jahre
- Empfehlung: Als Aperitif, zum Zusammensitzen. Dieser nicht aufdringliche Wein besticht durch seine Simplität und Komplexität zugleich. Definitiv kein Wein einfacher Wein!
- Kommentar: Sehr fein gegliederter Wein. Vornehm im Geschmack und gut in der Struktur. In der Nase ein komplexes, blumiges Bukett, Lindenblüten. Im Gaumen ein leichtes Harz-Aroma, Die angenehme Säure, die an Rotweintanine erinnert, ist gut in den vom Holz stammenden Röstaromen eingebettet.

