



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

VINUM LIGNUM® SALCONIO®

Appellation : Vinum Lignum® Salconio® AOC Valais

Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet franc

Farbe: rot

Rebberg: Rebberge der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne
in der Walliser Gemeinde Salgesch

Höhe: 560 müM

Lage: Süd

Boden: Kalk

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 Salconio® 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 Salconio® ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.

Ausbau: 18 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung

Stilrichtung: Eleganter, trockener Rotwein, Bordeaux-Stilistik

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinktemperatur: 14-16°C.

Lagerung: Bis zu 8 Jahren.

Farbe: Rubinrot mit blauvioletten Reflexen.

Empfehlung: Der Vinum Lignum Salconio hervorragend zu rotem Fleisch (zB. Rindsentrecote, begleitet von einer Pfeffer- oder Sauce Bearnaise. Ebenfalls zu empfehlen, Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und einem reduzierten Balsamico Jus.

Kommentar: Dunkles, sattes Rot, samtige Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase verbreiten sich Aromen von Lakritze, schwarzem Pfeffer und dunklen Beeren. Vollmundig, saftig, mit eleganten Tanninen; Geschmack von dunklen Beeren und Gewürzen. Der Wein hinterlässt einen würzigen und langanhaltenden Eindruck.

