



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

VINUM LIGNUM® SYRAH



Appellation : Vinum Lignum® Syrah AOC Valais

Rebsorte: Syrah (= Ermitage rouge)

Herkunft: Syrah (auch Shiraz oder Balsamia) ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige Rotweinsorte, die ursprünglich vor allem im französischen Rhonetal kultiviert wurde. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Syrah entstand durch eine natürliche Kreuzung der Sorten Dureza x Mondeuse Blanche

Farbe: rot

Anbaugebiet: Rebberge der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne, Salgesch
Ort: Kliwe, Kapelle, Schampichtru
Höhe: 540-580 mÜM
Lage: Süd, Südwest. Mitten im historischen Salgescher Bergsturz.
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 Vinum Lignum Syrah 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 Syrah 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: Zu getrocknetem Fleisch, Truthahn mit Kastanien, Geflügel, Lamm und Wild, zu warmer Gänseleber, auch zu vegetarischen Gerichten, Käse.

Kommentar: Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und Gewürzen wie Pfeffer hinterlassen einem kräftigen und langanhaltenden Eindruck am Gaumen