



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

## **VINUM LIGNUM® APHRODINE®**

Appellation : Vinum Lignum® Aphrodine AOC Valais

Rebsorte: Petite Arvine

Herkunft: Petite Arvine ist eine sehr alte Weißweinsorte und gilt heute als die autochthone Rebsorte des Wallis. Man nimmt an, dass der Name aus dem Lateinischen abgeleitet wurde. Sie wächst nur auf den besten sonnigen und windgeschützten Lagen. Die Rebsorte treibt früh aus, reift aber fast zuletzt innerhalb des Rebsortensortiments des Wallis; ihr Vegetationszyklus ist also sehr lang.

Farbe: weiss

Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde Leytron

Rebberg: Chavanne

Höhe: 450 Meter

Lage: Süd

Boden: Kalkhaltig

Anbau: IP

Ernte: von Hand

Vinifikation: Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Aphrodine wird ohne BSA ausgebaut und vergärt direkt im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum Aphrodine ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.

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

Stilrichtung: Trockener, aromatischer Weisswein, salzig

Alkoholgehalt: 14 %

Trinktemperatur: 12-15°C

Lagerung: 5-8 Jahre

Empfehlung: Als Aperitif, zu Appetithäppchen, Meeresfrüchten, Sushi, Fisch und Geflügel in leichter Sauce, zu reifem Hartkäse

Kommentar: Die Degustation des Petite Arvine Vinum Lignum wird von zwei Komponenten bestimmt: Salz und Grapefruit. In der Nase erinnert er an exotische Früchte und im Abgang kommt dieser für den Aphrodine typische Salzton zum Vorschein. Durch die Vinifikation im Barrique reifen diese Komponente noch intensiver aus. Der Wein erhält eine angenehme Komplexität.

