



ERMITAGE AOC VALAIS

- Appellation: Ermitage AOC Valais
- Rebsorte: Ermitage oder Roussanne (im Wallis auch Marsanne blanche genannt,)
- Herkunft: Man geht davon aus, dass diese Rebsorte von ehemaligen Walliser Söldnern aus Frankreich (=Hermitage) ins Wallis gebracht worden ist.
- Farbe: weiss
- Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde Salgesch / Varen
Rebberg: Hölle
Höhe: 640 müM
Lage: Süd
Boden: Kalk, zum Teil Tonerde
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
- Vinifikation: Kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau. Nach Maßgabe der AOC-Vorschriften und den Qualitätserfordernissen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.
- Ausbau:ahltank, trocken
- Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.
- Trinktemperatur: 10 - 12° C
- Lagerung: 3 - 6 Jahre. Kann jung genossen werden, macht aber im Alter auch viel Freude.



Weinbeschreibung:

- Farbe: sattes Gelb, mit goldenen Reflexen.
- Geruch: Ein leichter Aprikosenduft als Jungwein, im Alter wird der Duft intensiver, Trüffelaromen kommen hervor.
- Geschmack: Ein vollmundiger Wein mit einer guten Struktur. Die dezente Säure lässt den Wein frisch und fruchtig wirken. Die Aromen erinnern an Südfrüchte und Lindenblüten.
- Empfehlung: Genießen Sie diesen Wein als Begleiter von asiatischen Speisen, Alpkäse oder Pilzspeisen.