



ERMITAGE FLÉTRIE AOC VALAIS

AUSGEBAUT IM ORIGINAL SCHOTTISCHEN WHISKYFASS



- Appellation: Ermitage flétrie AOC Valais
- Rebsorte: Ermitage oder Marsanne blanche, an der Côtes du Rhone auch Roussanne 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 Fully
Höhe: 540 müM
Lage: Süd
Boden: Kalk
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
- Vinifikation: Die Trauben dieses edelsüssen Weines werden erst im Dezember geerntet, wenn sie mehr als 150 Oechslegrade erreicht haben.
- Ausbau: Dieser Wein wird während der ganzen Vinifikation ausschließlich im Whisky-Barrique ausgebaut, süss.
- Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.
- Trinktemperatur: 12 - 14 ° C
- Lagerung: 5 - 10 Jahre. Durch seinen hohen Zucker und Alkoholgehalt ist der Ermitage flétrie sehr lagerfähig.

Weinbeschreibung:

- Farbe: Goldgelb.
- Geruch: Fruchtige und blumige Noten werden durch einen rauchigen Duft ergänzt.
- Geschmack: Dieser vom Whiskyfass leicht rauchige und teerige Wein ist eine Entdeckung für den Gaumen. Die ausgewogene Säure verleiht dem edelsüßen Wein eine schöne Frische.
- Empfehlung: Genießen Sie den Wein als oder zum Dessert und zum Ausklang des Abends.