



STROHWEIN AOC VALAIS

Appellation: Strohwein AOC Valais
Rebsorte: Pinot noir
Herkunft: Burgund. Erstmals 1394 urkundlich im Wallis erwähnt.
Farbe: rot
Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde Salgesch
Rebberg: Tschangerang
Höhe: 640 müM
Lage: Süd-West
Boden: Kalk
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)



Vinifikation: Die Trauben wurden während 3 Monaten auf Stroh getrocknet. Anschliessend folgt die traditionelle Maischegärung. Es folgt das Schlussbouquet im Holz-.

Ausbau: Stahltank, süss.

Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.

Trinktemperatur: 7 - 9° C

Lagerung: 5 - 10 Jahre. Durch seinen hohen Zucker- und Alkoholgehalt ist der Strohwein sehr lagerfähig.

Weinbeschreibung:

Farbe: intensives und strahlendes rot

Geruch: feines, reife Früchte, würzig

Geschmack: Trotz seines hohen Restzuckergehaltes weist er noch eine angenehme Säure auf, die ein sehr interessantes Süß-Säure-Spiel ergibt und ihn sehr angenehm zum Trinken macht. Feine Karamellnoten und dezente Röstaromen ergänzen das Geschmackserlebnis.

Empfehlung: Als Dessert und zum Ausklang des Abends, Frückekuchen, wie zB. Mit Zwetschgen bilden das ideale „Winepairing“ (Harmonie mit dem Wein)