



VINS des CHEVALIERS

Die Walliser nennen den Marsanne «Ermitage». Diese Traubensorte ergibt fruchtige Weine mit langer Lagerfähigkeit, wenn sie spät vom Rebstock gelesen wird und mehr als 160° Öchsle aufweist. Bei unserem Ermitage ist dies der Fall.

Degustation

Strohgelbe Robe mit goldenen Reflexen, reichhaltige und ausgeprägte Nase mit komplexen Aromen von weissen Trüffeln und Himbeerlikör. Im Gaumen ist er likörartig und überzeugt durch seine runde kräftige Fülle. Im ausgeglichenen, langen Abgang spürt man eine leichte Säure und Aromen von kandierten Früchten.

Passende Speisen

Er passt hervorragend zu Blauschimmelkäse, Brie mit Trüffeln, Geflügelterrinen, Schokoladendesserts oder für einen wundervollen «Tête-à-Tête»-Abend.

Beschrieb

Traubensorte: Marsanne

Ausbau: auf Feinhefe, im Eichenfass

Alkohol ca. 14,0 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 5,5g/l

Restzucker ca. 60g

Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 3 bis 10 Jahre

Serviertemperatur 8 bis 10°C



Ermitage