

ANBAUORT
Bereits die ersten Handelsleute verkosteten auf Ihrem Ritt durch die Alpen den Salgescher Pinot Noir. Wieder auf dem Ross, geplagt vom übermässigen Genuss, verfluchten Sie doch diese leckeren Tropfen als teuflische Verführung – unser „Luzifer".
Noch heute in den besten Reblagen von Salgesch und den umliegenden Gemeinden angebaut.

TERROIR
Kalk- und magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE
Der Pinot Noir stammt ursprünglich aus dem Burgund und gelangte 1848, im Gründungsjahr des schweizerischen Bundesstaates, ins Wallis. Auf den kalk- und magnesiumhaltigen Böden von Salgesch hat er seine zweite Heimat gefunden.

WEINBEREITUNG
Vor Einsetzen der Gärung wird ein Teil des Saftes von der Maische abgezogen und aus diesem Most unser Oeil-de-Perdrix gekeltert. In der gärenden Maische verbleibt im Verhältnis zur Menge des Traubentrester wenig Most. Mit dieser Massnahme wird die wertvolle Struktur und Farbe dieses Weines unterstützt.

DEGUSTATIONSBEFUND
Unser Pinot Noir "Luzifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT
Er gefällt bereits in jungen Jahren, das Alter verleiht ihm aber Würde, Adel und Vornehmlichkeit.

GASTRONOMIE
Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Bergkäse.
Unsere Empfehlung:
Unser Luzifer begeistert zu einem gebratenen Schweinsfilet an einer würzigen Pfeffersauce.

TRINKTEMPERATUR
Empfohlene Trinktemperatur 16° Celsius.