

ANBAUORT
Conthey und Sitten.

TERROIR
Sonnige Kalk- und Schieferlagen.

REBSORTE
Merlot.

WEINBEREITUNG
Strenge Ertragsbeschränkung auf 600 Gramm pro Quadratmeter. Abgebeerte Weinlese. Die Gärung in Vinimatis gewährt eine optimale Temperaturkontrolle. Der Ausbau erfolgt während 15 Monaten in neuen Barriques.

DEGUSTATIONSBEFUND VON NADIA MATHIER
Mein Merlot zeigt sich in einer dunklen Robe mit violetten Reflexen. Unserer Erntebeschränkung verdanken wir das ansehnliche, konzentrierte Bouquet geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend und bereits vornehmlich abgerundet.

LAGERFÄHIGKEIT
Je nach Güte des Jahrganges zwischen drei bis acht Jahre.

GASTRONOMIE
Rind- und Lammfleisch, Wild und Käse.

Unsere Empfehlung:
Vortreffliche Harmonie mit einem Rindschmorbraten begleitet von Maispolenta und marinierten Tomaten.

TRINKTEMPERATUR
Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 18° Celsius.