



Unsere Signatur-Weine aus der **VINUM LIGNUM®** - Serie:

## **VINUM LIGNUM® MERLOT**



- Appellation : Vinum Lignum® Merlot AOC Valais
- Rebsorte: Merlot
- Herkunft: Bordeaux, Frankreich. Erstmals urkundlich im 18. Jahrhundert erwähnt. Der vollständige Name lautet Merlot Noir und ist vom französischen Wort für Amsel (merle) abgeleitet, weil diese Vögel die frühreifen Beeren gerne naschen.
- Farbe: rot
- Anbaugebiet: Rebberg „Zudannaz“ der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne, Salgesch  
Höhe: 540 müM  
Lage: im Talgrund, am Fusse des Salgescher Bergsturzes  
Boden: Kalk, Kies  
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
- Ernte: Hand-Ernte und -Selektion
- Vinifikation: Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Vinum Lignum Merlot liegt bis zur vollkommenen Umwandlung des natürlichen Zuckers, sowie der idealen Farb- und Aromausbeute auf der Maische im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum Merlot ebenfalls in diesem Barrique während 18 Monaten.
- Ausbau: 18 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung
- Stilrichtung: voluminöser, trockener Rotwein.
- Alkoholgehalt: 14 %
- Trinktemperatur: 14-16°C.
- Lagerung: Bis zu 8 Jahren.
- Empfehlung: Der Vinum Lignum Merlot passt mit seinen Aromen von Pflaume, Himbeere und Schwarzkirsche ausgezeichnet zu Ente an cremiger Sauce oder auch zu Innereien - Nierchen oder Kalbsleber -, grilliert oder geschmort. Seine weiche, füllige und charmante Art harmoniert mit gebratenem rotem Fleisch, wie das an Rebholz grillierte Entrecote oder auch mit grillierten Pilzen.
- Kommentar: Üppiges Bouquet mit Noten von Aronia-Konfitüre, Äpfeln und Schokolade, florale Art, getrocknete Blüten, Baldrian, Dörrpflaumen. Am Gaumen konzentriert, dicht und saftig, präsent, gut eingebundenes Tannin.