



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

VINUM LIGNUM® BACCHUS®

Appellation :	Vinum Lignum® Bacchus®
Rebsorte:	Pinot noir
Herkunft:	Burgund. Erstmals 1394 urkundlich im Wallis erwähnt.
Farbe:	rot
Anbaugebiet:	Rebberge der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne, Salgesch
Ort:	Kliwe, Kapelle, Schampichtru
Höhe:	540-580 MüM
Lage:	Süd, Südwest. Mitten im historischen Salgescher Bergsturz.
Boden:	Kalk
Anbau:	Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP)
Ernte:	von Hand
Vinifikation:	Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne begleitet ihre Weine sorgfältig und schonend. Der Bacchus vergärt direkt im speziell selektionierten Barrique. Seine Reifung erlebt der Vinum Lignum® Bacchus ebenfalls in diesem Barrique während 12 Monaten.
Ausbau:	12 Monate im Barrique, inkl. Gärung und Lagerung
Stilrichtung:	elegant, trocken
Alkoholgehalt:	13.5 %
Gesamtsäure:	4,5 g/l
Restzucker:	2 g/l
Trinktemperatur:	14-16°C.
Lagerung:	Bis zu 6 Jahren.
Empfehlung:	Fleischfondue mit verschiedenen Saucen. Saftiger Rindsfleischburger oder kalt aufgeschnittener Roastbeef mit Pommes frites und Tartar Sauce.
Kommentar:	Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren und Gewürzen hinterlassen einem kräftigen und langanhaltenden Eindruck am Gaumen

