

# Ermitage «Grains nobles» 2019

AOC Valais



LUX VINA

**Elegante, stille Kraft. Dieser Süsswein darf als die stolze, konstante Persönlichkeit im Hause Chevaliers betrachtet werden. Seit Jahrzehnten wird fast jedes Jahr diese Königsdisziplin unter Weinen gemacht.** Dieser Tropfene besteht aus der typischen Rebsorte für Surmaturé, Marsanne Blanche, im Wallis auch als Ermitage bekannt. Die Bezeichnung „Ermitage“ leitet sich von einem der berühmtesten Weinberge der Rhône ab, dem Hermitage, dessen Weiss- und Rotweine weltweit gleichermaßen berühmt und gesucht sind.

<b>HERKUNFT</b>	Schweiz, Wallis
<b>BODEN &amp; LAGEN</b>	Kalkhaltig, Parzellen in Miège
<b>ERTRÄGE</b>	420 g/m <sup>2</sup> und 51% beim Pressen
<b>TRAUBENSORTE</b>	Marsanne Blanche (Ermitage)
<b>VINIFIZIERUNG</b>	Weinlese Mitte Dezember. Sehr lange Pressung. Alkoholische Gärung in Barriques mit natürlichen Hefen, keine malolaktische Gärung. Ausbau in Barriques für 24 Monate, 50% neues Holz. Keine Schöning, Sterilfiltration.
<b>FARBE</b>	Bernsteinfarbene Robe mit orangefarbenen Reflexen.
<b>BUKETT</b>	Komplexe und rassige Nase, safranartig, mit filigranen kandierten Früchten. Am Gaumen gegrillte Ananas, Steinfrüchte, Kastanienhonig, Zimt, Nelken, Quitte, frische Früchte. Am Gaumen cremig, aber nicht schwer, erfrischend, belebend. Der 24-monatige Ausbau in Eichenfässern trägt zur Komplexität des Weins bei, indem er Tiefe und Länge mit sich bringt.
<b>GENUSS ZU</b>	Apfelkuchen, Cantucci, Walnusskuchen, Gänseleberpastete oder würzigem Blauschimmelkäse
<b>ALKOHOL</b>	12.5% Vol
<b>LAGERUNG</b>	10 Jahre
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	In einem Weissweinglas gekühlt um die 10°



**DOMAINES CHEVALIERS** Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch

+41 27 455 28 28 | [info@chevaliers.ch](mailto:info@chevaliers.ch) | [www.chevaliers](http://www.chevaliers)

**DEGUSTATION:** Montag-Freitag | *Lundi-Vendredi* 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | *Samstag/Samedi* 10:00-13:00 Uhr

**DOMAINES CHEVALIERS**

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936