

DRINKS.

Legio Vallis by Julius Fulminata appassimento Vin de Pays Suisse 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500407
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Vins et Vignobles Julius SA, Place du Musée 2, 3970 Salgesch, Suisse
Marke	Julius
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	am Gaumen zeigen sich Himbeeren, Kirschen, Marmelade, Vanille, Gewürze und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Diolinoir, Pinot Noir und Malbec
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Obwohl das Unternehmen «Vins et Vignobles Julius SA» erst im Jahr 2006 gegründet wurde, geht die Weinbaugeschichte der Familie Mathier viele Jahrhunderte in die Vergangenheit zurück. Die Weinberge erstrecken sich in der Gemeinde Salgesch im Wallis, einem Hotspot der Schweizer Weinproduktion. In dem Trockental in der Südschweiz wurden schon viele Jahrhunderte vor unserer Zeitrechnung Reben kultiviert, die seit jeher von den günstigen klimatischen Rahmenbedingungen profitieren. An den unteren Hängen der steil aufragenden Berge befinden sich die oftmals terrassierten Parzellen von traditionsreichen Familienbetrieben und Kleingrundbesitzern. Eine Sonderstellung nehmen die vielen autochthonen Rebsorten ein, die sonst nirgendwo anders auf der Welt zu finden sind - sie werden heute aktiv geschützt und vermehrt angebaut. Die Winzer versuchen, eine Balance zwischen den weltlichen und den heimischen Rebsorten zu finden, sodass sie für jeden Gustus den passenden Wein anbieten können.

Unter der Reihe «Legio Vallis by Julius» bietet Pierre-Alain Mathier aussergewöhnliche Weine an, die aus teilweise unkonventionellen Traubensorten gewonnen und mit teilweise unkonventionellen Methoden hergestellt werden. Dem Fulminata liegt z.B. das Appassimento zugrunde, das sonst eher für italienische Weine typisch ist. Hierbei wird das Traubengut über mehrere Wochen lang angetrocknet, wodurch die Beeren eine höhere Zuckerkonzentration erzielen. Zugleich handelt es sich bei dem Rotwein um einen Verschnitt von dem häufig vorkommenden Pinot Noir mit den selteneren Rebsorten Diolinoir - einer Schweizer Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 - und Malbec. Der Fulminata wird mehrere Monate lang in französischen Eichenfässern ausgebaut und kann noch bis zum Jahr 2025 im heimischen Flaschenkeller aufbewahrt werden, ohne an Qualität einzubüssen.