
Ermitage

2022



Die Reben befinden sich hauptsächlich in Leytron, manchmal werden sie mit einer Parzelle in Fully verschnitten. Böden aus zerfallenem Schiefer, Lehm-Kalk und eventuell Gneis.

Wein

Es ist ein sehr schöner, typischer Marsanne mit echter Frische und einem dezenten, gut integrierten Ausbau. Ein opulenter und zugleich frischer Ermitage, der schöne Aromen von Trüffel, Honig und kandierten Zitrusfrüchten entfaltet. Am Gaumen überrascht er durch seine Spannung und Vertikalität. Es ist ein Wein, der jung zugänglich ist, aber alles hat, um gut zu altern.

Weinbereitung

Weinbereitung und einjähriger Ausbau in Halbmüden, Foudres und Edelstahltanks, anschließend ein Jahr in der Flasche.

Rebsorte	Alkohol
100 % Fendant	12,5°