

## **Ermitage flétri**

**Les Corbassières**

**AOC**

**Anbaugebiet:** Wallis

**Produzent:** Niklaus Wittwer

**Traubensorte(n):** Ermitage (Marsanne Blanche)

**Ausbau:** Barrique

**Servieren bei:** 10° C

### **Charaktereigenschaften:**

#### **Jahrgang 2007**

Die Farbe ist ein helles Goldgelb; in der Nase sind ausdrucksvolle Aromen von kandierten Früchten, Birnen, Bananen und geröstetem Holz; im Gaumen ist ein breites, füllendes, süsses Extrakt, getragen von einer dezenten Säure; der Abgang ist anhaltend mit einem angenehmen Nachhall.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

37.5 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2017

### **Geeignet zu (Beispiele):**

Apfelkuchen, Blauschimmelkäse, Gänseleber oder einfach so zum Geniessen