



# Marsanne Hurlevent



## Anbaugebiet

Mittelwallis, rechtes Rhoneufer.

## Rebsorte

Marsanne blanche. Diese Rebsorte stammt aus den Hängen der Ermitage bei Tain, südlich von Lyon. Die Marsanne blanche erzeugt einen Wein, der im Wallis öfters unter der Bezeichnung Ermitage in den Handel gelangt.

## Verkostung

Kräftiges Gelb ; in der Nase exotische Früchte, Mango, Röstaromen; gut gebauter Körper, passende Säure; lebhafter, frischer und rassiger Wein.

## Gastronomie

Die samtige, weiche und runde Marsanne blanche ist sowohl zum Aperitif als auch zum Dessert geeignet. Passt zu Gänseleber, Pasteten, Geflügel an Rahmsauce, Pilzgerichten, gebackenem Fisch, frischen Nüssen und Bergkäse. Sie lässt sich ausgezeichnet auf Jahre hinaus lagern.

Wir empfehlen, sie bei einer Temperatur von 8-10° zu genießen.