



## Domaine Gérald Besse

2019 AOC Valais

Ermitage Les Serpentes

75cl (12er-Karton)

### Degustationsnotiz

Eleganter, mineralischer Auftakt. Tiefe Aromen von frischen Quitten, kandierten Orangen und Mandarinschalen und weissem Pfirsich. Gepaart mit Noten von Wiesenkräutern und fermentiertem Heu. Am Gaumen mit Finesse und Schmelz, wirkt harmonisch mit feiner Frucht. Zarte Aromen von Orangenschalen, frischem Quittengelee und leichten Anflügen von weissem Trüffel, Jasmin und kandierten Zitronen. Fantastisch verwobene Barrique mit deutlich mineralischer Note. Typische tiefe Säure, die von der Mineralik bestens aufgefangen wird. Der Ermitage endet lang und feingliedrig mit viel Charakter und Tiefgang. (pt)

### Genussempfehlung

Trocken

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Wallis

 **Genussreife:** 2025 - 2037

 **Trinktemperatur:** 8 °C

 **Traubensorten:** Marsanne

 **Vino Vario:** 18+