

CLOS DE TSAMPÉHRO

Der Entstehung des **Clos de Tsampéhro** steht ein Ideal zugrunde: ausserordentliche Weine produzieren. Weine, die zeigen, dass es Schweizer Winzern gelingt, im besonderen Walliser Terroir so beeindruckende Crus zu produzieren, dass diese mit ihrer Güte und Aussagekraft auch den letzten Skeptiker endgültig überzeugen können. Vier leidenschaftliche Partner haben diese Ambition geteilt und sich zusammengeschlossen, um das Vorhaben in den Weg zu leiten. Fünf Jahre Vorbereitungen und peinlich genaue Arbeit waren notwendig bis endlich im Herbst 2013 die erste "Edition" (mit der Ernte 2011) der Weine des Clos de Tsampéhro vorgestellt werden konnte.

Clos de Tsampéhro Brut – Edition I



ƒ **Rebsorten :** Assemblage weisser Rebsorten

Chardonnay (48%)
Pinot Noir (29%)
Petite Arvine (23%)



ƒ **Jahrgang :** 2011

ƒ **Weinbereitung :** Die Trauben werden von Hand gelesen und kommen in kleinen Kistchen ohne mechanischen Eingriff zur Kelter. Die Presse wird manuell gefüllt und beim Keltern wird ein strenges Protokoll berücksichtigt, das den Vorlauf und den Scheitermost beseitigt. Entschleimen und Hefezugabe. Alkoholische Gärung und BSA im Tank. Abstechen und Tartratstabilisierung vor der Abfüllung zur Schaumbildung. 20-monatiger Ausbau auf Latten. Fülldosage um einen "extra-brut" mit 3 g zu erzeugen.

ƒ **Degustation :** Im Glas leuchtet dieser klare Brut in bleichem Gelb mit Strohschimmer und leicht grünlichem Touch. Zahlreiche sehr feine Blasenstränge sorgen für ein lang anhaltendes Sprudeln. Das Bukett ist vielschichtig, zuerst mit Düften von Früchten aus dem Obstgarten und dann mit Aromen, die eher an Dörrfrüchte erinnern. Ein Hauch Hefe- und Zitronenduft und ein fast mineralischer Touch vervollständigen die Duftpalette auf charmante Art. Im Gaumen hinterlassen die sehr feinen Blasen einen beinahe seidigen Eindruck. Als "extra-brut" zeigt sich der Wein natürlich sehr trocken, was ihm einen herrlichen Tonus mit weiniger Struktur verleiht. Eine dezente Herbe unterstreicht den Abgang.

ƒ **Lagerfähigkeit :** 2 bis 4 Jahre Lagerfähigkeit

ƒ **Inhalt :** 75 cl

ƒ **Produktion :** 570 Flaschen

ƒ **Alkohol % vol. :** 12,5 % vol

ƒ **Verschluss :** Korken Extra Spezial 3D 48 mm x 30,5 mm (3 Scheiben aus Naturkorken).

ƒ **Aufmachung :** Nummerierung, mit einem Katasterplan des Rebgrundes personalisiertes Seidenpapier, Complexe-Flaschenkapsel «Clos de Tsampéhro». Verfügbar in Ger-Kartons, in Holzkästchen mit 3 Flaschen oder in der «Tsampéhro»-Tüte mit einer Flasche.