

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 II



✂ **Rebsorten :** Assemblage weisser Rebsorten

Petite Arvine (47%)
Pinot Noir (31%)
Chardonnay (22%)



✂ **Jahrgang :** 2012

✂ **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. 31-monatiger Ausbau auf Latten. Fülldosage um einen "extra-brut" mit 0,5 g zu erzeugen.

✂ **Degustation :** Der Wein glitzert in leuchtender und klarer strohgelber Farbe mit leicht goldigem Schimmer. Die ausströmenden sehr feinen Blasen reihen sich zu zierlichen, andauernden Perlenketten. Wie bei vielen grossen Weinen wird das ursprünglich delikate Bukett nach der Belüftung immer komplexer, mit Duftnoten von Eisenkraut, Hefegebäck, Zitronen und Bergamotte und sogar von weissen Früchten wie Äpfel oder Büschelbirnen. Der Wein überrascht den Gaumen mit Finesse, Struktur, Frische und Schmelz, die sich harmonisch vereinen. Die feine, fast samtige Perlage verleiht dem wuchtigen und dynamischen Gebilde eine ansprechende Spritzigkeit. Das gespannte und mineralische Finale bestimmt diesen "extra-brut" vorwiegend für die Gastronomie.

✂ **Lagerfähigkeit :** 2 bis 4 Jahre Lagerfähigkeit

✂ **Inhalt :** 75 cl

✂ **Produktion :** 950 Flaschen

✂ **Alkohol % vol. :** 12,5 % vol

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

✂ **Aufmachung :** Nummerierung, mit einem Katasterplan des Rebgrundes personalisiertes Seidenpapier, Complexe-Flaschenkapsel «Clos de Tsampéhro». Verfügbar in 6er-Kartons, in Holzkästchen mit 3 Flaschen oder in der «Tsampéhro»-Tüte mit einer Flasche.