

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 Rouge – Edition I

ƒ **Rebsorten :** Assemblage roter Rebsorten

Cornalin (45%)
Merlot (30%)
Cabernet Franc (14%)
Cabernet Sauvignon (11%)



ƒ **Jahrgang :** 2011

ƒ **Weinbereitung :** Ernteertrag zwischen 400 und 500 g/m². Vor der Gärung 5 bis 7 Tage Kaltmazeration der teilweise entrappten Trauben. 28 Tage Maischegärung im Chromstahltank mit regelmässigem Überpumpen. Abstechen und Pressen. Biologischer Säureabbau in neuen Fässern. Abstich der verschiedenen Rebsorten in jeweils angepasste Barriques und 22-monatiger Ausbau. Flaschenabfüllung nach leichter Filtration ohne Schönung.

ƒ **Degustation :** Schönes Granatrot mit bordeauxrotem Schimmer. Die Farbe imponiert mit leuchtender Tiefe. Ins Violett gehende Reflexe zeugen von der Jugend des Weines, während die zahlreichen Tränen am Glasrand auf eine gelungene Ausbaureife hinweisen. Das Bukett verschenkt eine Duftnotensymphonie von schwarzen Früchten (Brombeeren, Burlat Kirschen, Heidelbeeren), Gewürzen (Vanille, Muskat) und Röstaromen (Kaffee, Kakao). Im Gaumen zeigt sich der Wein mit wunderbarer Ausgewogenheit zwischen Frische, Wucht und Gerbstoffstruktur. Er verschenkt wiederum Aromen von schwarzen Früchten, die sich mit einem Touch Trüffel, Iris, Wildbret und Schokolade vermengen. Der umfangreiche und rassige Abgang verleiht dem Wein eine betörende Nachhaltigkeit.

ƒ **Lagerfähigkeit :** 10 bis 15 Jahre Lagerfähigkeit

ƒ **Inhalt :** 75 cl

ƒ **Produktion :** 2'100 Flaschen – 150 Magnumflaschen

ƒ **Alkohol % vol. :** 14,2 % vol

ƒ **Verschluss :** Korken Luxe Extra AA 54 mm x 25 mm, Rohkorken mit Spiegelseite, von Hand sortiert.

ƒ **Aufmachung :** Nummerierung, mit einem Katasterplan des Rebgrundes personalisiertes Seidenpapier, massive Zinnkapsel mit Siegelzeichen. Verfügbar in vernagelten Holzkisten mit 6 Flaschen, in Holzkästchen mit 3 Flaschen oder in der «Tsampéhro»-Tüte mit einer Flasche. Magnumflasche in individueller Holzkiste.