

CLOS DE TSAMPÉHRO

Der Entstehung des **Clos de Tsampéthro** 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 Tsampéthro vorgestellt werden konnte.



Clos de Tsampéthro Rouge – Edition II

ƒ **Rebsorten :** Assemblage roter Rebsorten

Cornalin (49%)
Merlot (29%)
Cabernet Franc (13%)
Cabernet Sauvignon (9%)



ƒ **Jahrgang :** 2012

ƒ **Weinbereitung :** Ernteertrag zwischen 400 und 500 g/m². Vor der Gärung 5 bis 7 Tage Kaltmazeration der teilweise entrappten Trauben. Vollkommene Weinbereitung in einem kegelstumpfförmigen Eichenbottich, mit einer Maischegärung von 28 Tagen unter regelmässigem Unterstossen des Tresterhutes. 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 :** Die dichte, leuchtende Farbe zeigt schöne granatrote Schattierungen. Ein purpurroter Schimmer und bereits grosszügige Kirchenfenster lassen eine bemerkenswerte Weinigkeit erahnen. Das Bukett verströmt zuerst zarte, blumige Noten und öffnet sich anschliessend im Bereich rote Früchte und Gewürze mit dezenten Röstaromen. Das perfekte Gleichgewicht zwischen Lebhaftigkeit und samtige Struktur verleiht dem Wein eine schöne Eleganz. Das Wechselspiel zwischen fruchtigen und würzigen Aromen endet in einer Dimension, die an Heidelbeeren, Weichselkirschen, Brombeeren und Kakao erinnert. Der satte und frische Abgang bringt eine grosse Nachhaltigkeit mit einer eher würzigen Seite.

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

ƒ **Inhalt :** 75 cl

ƒ **Produktion :** 2'300 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 «Tsampéthro»-Tüte mit einer Flasche. Magnumflasche in individueller Holzkiste.