

# 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 III

*ƒ* **Rebsorten :** Assemblage roter Rebsorten

Cornalin (34%)  
Merlot (29%)  
Cabernet Franc (19%)  
Cabernet Sauvignon (18%)



*ƒ* **Jahrgang :** 2013

*ƒ* **Weinbereitung :** Ernteertrag zwischen 400 und 500 g/m<sup>2</sup>. 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 :** Auf den ersten Blick erkennt man einen Wein mit grosser Konzentration: Tiefes Granatrot mit bordeauxrotem Schimmer und grosszügige, sämige Tränen an der Glaswand. Das Bukett offenbart vorerst frischfruchtige und feinwürzige Aromen. Es entwickelt sich anschliessend bedächtig und abwechselnd in Richtung Leder, schwarze Kirschen, frische Pflaumen und leicht wärmegeprägte Duftnoten. Nach einem offenerzigen und satten Antrunk zeigt sich der Wein im Gaumen grosszügig und vielschichtig. Seine Jugend widerspiegelt sich im reifen und samtigen Gerbstoffrauer und in Aromen, die an Asche und Schokolade erinnern. Dahinter erahnt man bereits zahlreiche würzige und fruchtige Geschmacksnoten. Der Abgang wirkt schon elegant, doch wird es noch einige Jahre Geduld brauchen, bis dieser Wein sein riesiges Potenzial voll entfalten kann...

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

*ƒ* **Inhalt :** 75 cl

*ƒ* **Produktion :** 2'700 Flaschen – 250 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.