

# 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 Blanc – Edition IV

*Rebsorten :* Assemblage weisser Rebsorten

Savagnin Blanc (74%)  
Rèze (26%)



*Jahrgang :* 2014

*Weinbereitung :* Traubenerträge von 600 bis 700 g/m<sup>2</sup>. Die Ernte wird teilweise entrappt, schonend abgepresst und fein entschleimt. Für die alkoholische Gärung, Abfüllen in 225-Liter Fässer. Abstich und 19-monatiger Ausbau in neuen Barriques, ohne Säureabbau, jedoch mit regelmässigem Aufrühren des Hefesatzes. Keine Schönung. Flaschenabfüllung nach einer leichten Filtration.

*Degustation :* Das Aussehen übernimmt die farbliche Linie der ersten Jahrgänge, mit akaziengelben Nuancen, die von einem strohgelben Schimmer gesäumt werden. Die schönen Tränen am Glasrand lassen eine vollreife Ernte und einen entfaltenden Ausbau erahnen. Das offene und intensive Bukett vereint Aromen von gedorrter Mango und Passionsfrucht. Ein zusätzlicher Touch, der an Haselnüsse und Dörrfrüchte erinnert, verleiht dem Bukett einen leicht würzigen Charakter. Auf Anhieb zeigt der Gaumen ein schönes Gleichgewicht zwischen Lebhaftigkeit und Vollmundigkeit. Die exotischen Fruchtaromen von Mango und Ananas bestätigen sich, mit einer zusätzlichen Nuance von Bergheu und einer Prise Aprikosen und Mirabellen. Der Abgang offenbart ein betörendes Terroir, das eine ausgewogene Struktur aus Vollmundigkeit, Tonus und zarter Herbe nachhaltig unterstützt.

*Lagerfähigkeit :* 10 bis 15 Jahre Lagerfähigkeit

*Inhalt :* 75 cl – 150 cl

*Produktion :* 1'277 Flaschen – 80 Magnumflaschen

*Alkohol % vol. :* 13,9 % vol

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

*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.