

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 III



Rebsorten : Assemblage weisser Rebsorten

Petite Arvine (52%)
Pinot Noir (15%)
Chardonnay (33%)



Jahrgang : 2013

Weinbereitung : Weinlese per Hand in kleinen Kisten, keine mechanischen Eingriffe vor dem dem Keltern, Abpressen gemäss einem strengen Protokoll mit Ausscheidung des Vorlaufes und des Scheitermostes. Entschleimen und Hefezugabe. Alkoholische Gärung und Säureabbau in kegelstumpfförmigen Eichenfässern. Abstich, Stabilisierung der Weinsäure und Umfüllen für die Schaumbildung. 32-monatiger Ausbau auf Holzlatten. Enthefen und Zugabe der Fülldosage um einen Extra-brut mit 0,5 g Zucker zu erhalten.

Degustation : Die Farbe leuchtet in strohgelben Nuancen mit leicht goldigem Schimmer. Die feinen Perlen gliedern sich zu zarten, anhaltenden Banden. Das Bukett ist frisch und belebend und wird mit dem Lüften vielschichtiger: ein Strauss von Düften, die an geriebene Zitruschalen, Zitronatzitronen, Haselnüsse, Macadamianüsse, Lindenblüten und Brioche erinnern. Der Gaumen überrascht mit einem Gefüge von Finesse, Schmelz, Struktur und Frische. Die Aromen werden durch einen Touch frischen Rhabarber und weisse Grapefruit vervollständigt und enden auf einer dezenten Herbe. Der Wein sprudelt mit zarten Blasen, die einen cremigen und samtigen Eindruck hinterlassen und gleichzeitig einen dynamischen und wuchtigen Cru unterstützen. Der stramme, schön mineralische Abgang kennzeichnet einen Extra Brut, der eindeutig für die Gastronomie bestimmt ist.

Lagerfähigkeit : 2 bis 4 Jahre Lagerfähigkeit

Inhalt : 75 cl

Produktion : 1'296 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.