

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 IV



Rebsorten : Assemblage roter Rebsorten

Cornalin (43%) Merlot (25%)
Cabernet Franc (16%) Cabernet Sauvignon (16%)



Jahrgang : 2014

Weinbereitung : Traubenerträge von 400 bis 500 g/m². Die Ernte wird nicht eingemaischt und nur teilweise entrappt. 5 bis 7 Tage Kaltmazeration vor dem Gärungsprozess. Vollkommene Maischegärung während 28 Tagen in kegelstumpfförmigen Eichenfässern mit regelmässigem Unterstossen des Tresterhutes. Abwrizen und Abpressen der Maische mit anschliessendem biologischem Säureabbau in neuen Eichenfässern. Abstich und separater 21-monatiger Ausbau der Rebsorten in angepassten Barriques. Keine Schönung. Flaschenabfüllung nach einer leichten Filtration.

Degustation : Beim ersten Blick zeigt der Wein eine schöne Konzentration, die sich in der granatroten Farbe mit Bordeauxschimmer widerspiegelt. Im Glas zielt er sich mit grosszügigen Tränen, die Intensität und Tiefe versprechen. Im Bukett behauptet sich der Cornalin freigiebig, mit Duftnoten von roten und schwarzen Beeren und dezenten Röstaromen. Danach öffnet sich eine posiertere Dimension, die sich nacheinander mit Nuancen von Lakritze, Unterholz, schwarzen Kirschen oder frischen Pflaumen und mit einem Touch Schokolade offenbart. Im Gaumen zeigt sich der Wein grosszügig, mit einem offenen und straffen Antrunk, der in Richtung Eleganz verläuft. Trotz seiner Jugendlichkeit wegen des Ausbaus, der für reife und samtige Gerbstoffe bürgt, bekundet der Cru Frische und würzige Noten, die an Schokoladetrüffel und Muskatnuss erinnern. Der Gerbstoffraster entfaltet sich bereits, doch braucht es noch etwas Zeit bis der Wein sein volles Potenzial offenbart. Und dieses Potenzial ist gross!

Lagerfähigkeit : 10 bis 15 Jahre Lagerfähigkeit

Inhalt : 75 cl

Produktion : 4'704 Flaschen – 440 Magnumflaschen

Alkohol % vol. : 13,8 % 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.