

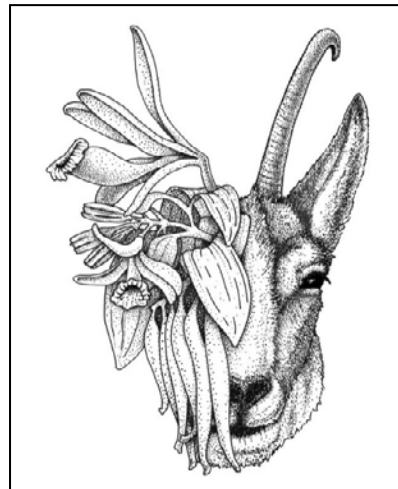
la source

— 18 7 11 —

RÉSERVE ROUGE AOC

Wallis, Suisse
www.lasource18711.ch

Jahrgang: 2017
Alkoholgehalt: 14%vol.
Rebsorte: : Syrah/Cornalin
Classification : A.O.C. Réserve
Produktionsmenge: 600 Flaschen (Nummeriert)
Naturkork (NDtech-Technologie) garantiert TCA-frei



Erzeuger :

Am Fusse blühender Weinberge, da, wo der Rhonefluss seinen Ursprung hat, trafen sich einst zwei Weinkenner.

Trotz der Distanz zwischen ihren Kulturen und Ländern waren Sie doch verbunden durch eine grosse Leidenschaft, den Wein. Mit grosser Sorgfalt beobachteten sie die Jahreszeiten und den Wechsel von Sonne zu Regen. Sie kosteten von den Trauben, dann von den Fässern und übten sich in Geduld, bis die Zeit reif war.

Zwei Kulturen, zwei Freunde, ein Wein. 18711 km bis zur Quelle von Inspiration, Leidenschaft und Freude.

Anbaugebiet :

Die Rebberge liegen inmitten der Schweizer Alpen, auf den besten Hängen des Rhône-Tals. Unweit des einzigen Flusses, der das Mittelmeer mit Nordeuropa verbindet. Wo früher einmal ein Gletscher in 2000 Meter Höhe war, sind nun majestätische Terrassen zu finden, uralte Rebberge auf denen zahlreiche Taubensorten angebaut werden. Die besondere Höhe der Rebberge, verbunden mit dem warmen Klima das im Tal herrscht, garantieren Weine von grossem Ausdruck, grosser Eleganz und Bekömmlichkeit.

Vinifikation :

Schon vor Sonnenaufgang werden die Trauben für diesen Wein geerntet. Die Rebsorten werden anschliessend einzeln weiterverarbeitet. Die Maischegärung findet über 2 Monate in Barriquefässern, (2 Abfüllung) aus französischer Eiche statt. Auf den Einsatz von Reinzuchthefen wird verzichtet. Danach reift der Wein für weitere 16 Monate in Barriquefässern auf der Hefe, sechs Monaten im Tank & Fässern (Assemblage) und danach 10 Monate in der Flasche. Alle Schritte erfolgen unter Berücksichtigung des Mondkalenders.

Erlebnis :

Cornalin ist eine sehr alte Rebsorte aus dem Wallis, die in den letzten Jahren stark an Beliebtheit gewann. Die Trauben dieses Jahrgangs wurden von Hand, vor der Morgendämmerung geerntet. Der Wein kann jung genossen werden.

In der Nase intensive Noten von Pflaume und schwarzer Kirsche, dazu würzige Noten und ein Hauch Lakritz. Am Gaumen gut strukturiert und das Ganze ist rassig mit viel Klasse. Vorsicht, Grand Vin!

Empfehlung :

Passt hervorragend zu dunklem Fleisch wie Filet vom Hérens-Rind, gebratener Lammkeule oder auch zu herbstlichen Hirschmedaillons, Rehrücken oder Wildgeflügel. Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C.