

la source

— 18 7 11 —

PINOT NOIR RÉSERVE AOC VALAIS

Suisse

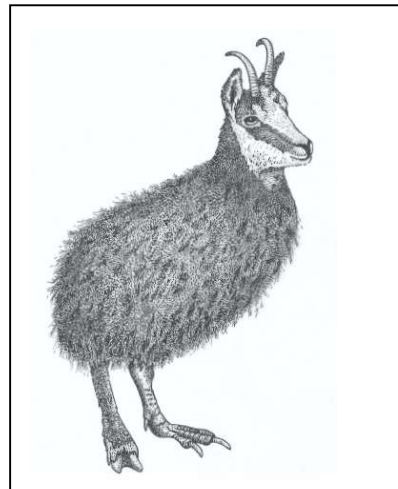
www.lasource18711.ch

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.

Jahrgang: 2023

Rebsorte: 100% Pinot noir

Alkoholgehalt: 14%vol.

Classification : AOC Valais

Der Pinot Noir ist eine alte und edle europäische Rebsorte, die aus dem Burgund stammt und weltweit bekannt ist. Die Trauben dieses Jahrgangs wurden am Vormittag von Hand auf einer nach Süden ausgerichteten Lehm-Kalk-Parzelle in 860 Metern Höhe geerntet.

Vinifikation :

Weinbereitung: Kaltvergärung, einwöchige Mazeration vor der Gärung, anschließend Einfüllung in 225-Liter-Eichenfässer (mehrfach verwendet) zur alkoholischen Gärung, Konzentrierung durch Saignée, Zugabe einheimischer Hefen, tägliches manuelles Unterstoßen, Gesamtgärzeit von 40 Tagen, Abziehen und Pressen, Abfüllen, Kellerarbeiten nach dem Mondkalender

Ausbau: 19 Monate in Eichenfässern mit mehrmaliger Nutzung und malolaktischer Gärung auf der Feinhefe

Verarbeitung: Abfüllung, 3-monatige Reifung im Tank, keine Schönong, leichte Filtration

Reifung: 2 Monate in der Flasche

Produktion: 220 nummerierte und mit Wachssiegel versiegelte 75-cl-Flaschen, mit Naturkorken verschlossen

Verkostungsnotiz:

Der Pinot Noir Réserve de La Source 18711 präsentiert sich mit einer schönen, leuchtenden rubinroten Farbe, die für diese Rebsorte charakteristisch ist. In der Nase entfaltet er eine feine, holzig-würzige Note mit einem Hauch von Muskat, begleitet von Waldaromen des Unterholzes und kleinen roten Steinfrüchten wie Wildkirschen. Mit einem geschmeidigen Auftakt zeichnet er sich in diesem sonnigen Jahrgang durch seine gute Bekömmlichkeit aus, die ihm die kühlen Bedingungen seines hochgelegenen Terroirs verleihen. Saftige, weiche und gut integrierte Tannine. Frischer und langanhaltender Abgang.

Recommandation

Dieser feine, bekömmliche und elegante Rotwein ist äußerst vielseitig und passt hervorragend zu allen Arten von Gerichten, entfaltet sein volles Potenzial jedoch am besten zu gebratenen Pilzen, Schmorgerichten wie Boeuf Bourguignon oder Lamm-Tajine. Serviertemperatur: 16–18 °C.