Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ “CLOS DES PERDRIX” 2021

FABIENNE COTTAGNOUD

Fabienne Cottagnouds Weine, geprägt von den Schiefer-, Gneis- und Granitböden, sind ehrlich, elegant und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Aromatik aus.

Auch die Amigne hat Fabienne gründlich erforscht und dabei verschiedene Ausbaumethoden wie im Holzfass oder unter Oxidation (gesteuerter Sauerstoffkontakt) ausprobiert. Nach mehr als 20 Jahrgängen beherrscht sie die Rebsorte perfekt.

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Biologisch ohne Zertifizierung

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Gneis und Granit

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

8 Monate im Tank auf der Feinhefe

Restzucker

2.5g/l

Verschluss

Naturkork

Inhalt

75cl

Trinkreife

Jetzt bis 2029

Servicetemperatur

10°C

1 Stunde vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Alkoholgehalt

14.9% vol

Passt zu

Hartkäse, Schweinefleisch an süss-saurer Sauce

Degustationsnotiz

Wahrhaftig eine Amigne für die gehobene Küche! Im Auftakt macht sich sogleich eine schöne Fülle breit mit Eindrücken von leicht eingemachten Äpfeln, Frühlingshonig und süssen Gewürzen. Die Textur am Gaumen zeigt sich äusserst samtig, reichhaltig und konzentriert, abgerundet im Abgang von würzigen Nuancen, die von edlen Bitternoten begleitet werden. Damit sich die Aromatik voll und ganz entfalten kann, empfiehlt es sich, den Wein 1 Stunde vor dem Genuss zu karaffieren.

Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ "TÊTE DE CUVÉE" 2021

HUBERT GERMANIER

Hubert Germanier, von Beruf Bäcker und leidenschaftlicher Winzer, keltert in den 1940er Jahren seine ersten Weine. Heute wird das Familienweingut in der 3. Generation von Didier Germanier geleitet.

Er vertraut seit mehr als 10 Jahren auf Fabio Negri, der ursprünglich aus dem Piemont stammt und in Italien und dann im Bordeaux ausgebildet wurde. Gekonnt verbindet der Experte in seinen Weinbereitungsmethoden Innovation und Tradition.

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Schiefer

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

10 Monate auf der Feinhefe

im Barrique ohne Neuholz

Stahltank

Restzucker

<2 gr/l

Verschluss

Naturkork

Inhalt

75cl

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

10°C

Alkoholgehalt

13% vol

Passt zu

Fisch vom Grill, Fleischwarenplatte

Degustationsnotiz

Die Trauben werden früh geerntet, um ihre Frische zu bewahren. Fabio Negris Meisterwerk offenbart ein Bukett, das für die Rebsorte relativ ungewöhnlich ist. Der Auftakt in der Nase weist Spannung und Mineralität auf, ergänzt von einer salzigen Note sowie Nuancen von Honig und knackigen hellen Früchten. Die Länge ist beeindruckend, abgerundet von einem trockenen und leckeren Abgang.

Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ GRAND CRU 2021

CAVE DU VIEUX-MOULIN

Das hundertjährige Weingut von nur 5 Hektar wird in der dritten Generation von Romain und Gladys Papilloud geführt. Sie haben ihr Handwerk im Selbststudium gelernt und bauen ihre Reben auf mehreren mit Fahrzeugen unerreichbaren Terrassen in Vétroz an. 2008 ist der Sohn Vincent dazugestossen und experimentiert mit neuen Weinbereitungsmethoden.

Die Weine widerspiegeln das Terroir, auf dem die Pflanzen wachsen, ohne die charakteristischen Züge der Rebsorten zu überdecken. Cave du Vieux-Moulin ist ein Geheimtipp, den wir euch vorbehaltlos empfehlen können.

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Gletschermoräne und schwarzer Schiefer aus dem Dogger

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

6 Monate im Tank auf der Feinhefe

Restzucker

<2 gr/l

Verschluss

Naturkork

Inhalt

75cl

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

12°C

Alkoholgehalt

14% vol

Passt zu

Peruanischem Ceviche, Morcheln in Rahmsauce

Degustationsnotiz

Eine trockene und elegante Amigne, die sich in der Nase zu Anklängen von Ananas, Mango und saftigem Pfirsich öffnet. Am Gaumen offenbart sich eine herrlich zugängliche und elegante Textur sowie eine schöne Balance, die wiederum von fruchtigen und würzigen Akzenten untermalt wird. Ein Wein, der Spannung und Grosszügigkeit vereint und gerne ein paar Jahre im Keller verweilen darf.