Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE DUSSEX

Appellation

Valais AOC

Region

Wallis

Anbaumethode

In der Umstellung auf biodynamischen Anbau

Inhalt

75 cl

Verpackung

Karton

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



JOHANNISBERG 2021

JOHANNISBERG 2021

Rebsorte

Sylvaner

Bodenbeschaffenheit

Kalkgeröll

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

7 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Servicetemperatur

12° C

Accords mets/vin

Meeressauerkraut, Rollmops

Alkoholgehalt

13.8% vol

Verschluss

Naturkork

Degustationsnotiz

Der Jahrgang zeichnet sich durch eine sehr schöne Finesse und Energie aus mit einem eleganten Auftakt in der Nase, der zwischen Noten von Frühlingsblumen, exotischen Früchten und weissen Pfirsichen pendelt. Der Wein ist perfekt ausgewogen und bringt die Rebsorte authentisch und elegant zum Ausdruck. Kleine edelbittere Noten runden das Genusserlebnis in einem würzigen Abgang ab.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PETITE ARVINE 2021

Rebsorte

Arvine

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Granit

Weinbereitung

Ganztraubenpressung

Ausbau

7 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Servicetemperatur

12° C

Passt zu

Rochenflügel mit Kapern, Austernplatte

Alkoholgehalt

13.8% vol

Verschluss

Naturkork

Degustationsnotiz

Was für eine herrliche Spannung! In der Nase dominieren erst mineralische Anklänge mit schön definierten Noten von Glyzinien, gefolgt von Eindrücken von Rhabarber, Limetten und saftiger Mango. Die Textur am Gaumen ist frisch und salzig mit einer angenehmen Fülle, die von Noten von exotischen Früchten begleitet wird. Ein trockener Abgang lässt den Wein mit Spannung ausklingen.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PAÏEN VIEILLES VIGNES 2021

Rebsorte

Savagnin Blanc

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Granit

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

7 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Servicetemperatur

12 °C

Passt zu

Seeteufelspiessen mit Gewürzen, Perlhuhn mit Pilzen

Alkoholgehalt

13.8% vol

Verschluss

Naturkork

Degustationsnotiz

Das Bukett entfaltet grosszügige Noten von Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen. Ein herrlicher Heida, der Eleganz, Frische und einen leckeren Geschmack vereint. Der Gaumen offenbart eine edle und füllige Frucht, umhüllt von Akzenten von Steinfrüchten und einem Hauch von Curry.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



GAMAY VIEILLES VIGNES 2021

Rebsorte

Gamay

Bodenbeschaffenheit

Schiefer, Granit

Weinbereitung

Ganztraubenmazeration

Ausbau

7 Monate im Tank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Servicetemperatur

16 °C

Passt zu

Fleischwarenplatte, Spanferkel am Spiess

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verschluss

Drehverschluss

Degustationsnotiz

Ein klassischer und süffiger Gamay, der gekonnt gekeltert wurde. Der Auftakt in der Nase ist frisch mit herrlichen Noten von Erdbeeren und Schwarzkirschen. Dank des Ausbaus im Stahltank kommt die Frucht voll und ganz zur Geltung, begleitet von feinen Nuancen von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Ein sofortiger und unkomplizierter Allrounder, der sowohl zum Aperitif als auch zum Essen passt!

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



X DE DUSSEX RED 2021

Rebsorten

Diolinoir & Merlot

Bodenbeschaffenheit

Schiefer

Weinbereitung

Ganztraubenmazeration

Ausbau

8 Monate in Eichenfässern à 300l

Trinkreife

Jetzt bis 2026

Servicetemperatur

17 °C

Passt zu

Tatar vom Rind, Kaninchen mit Sauerkirschen

Alkoholgehalt

13.5 % vol

Verschluss

Ardeaseal

Degustationsnotiz

Der Wein, wie ein gut bewahrtes Geheimnis, öffnet sich erst nach einer Stunde Karaffierung. Dann zeigt er aber seine ganze Konzentration und Kraft! Die Frucht ist reif, reichhaltig und komplex, ergänzt von Anklängen von kleinen Waldfrüchten sowie saftigen und würzigen Nuancen. Der Gerbstoffmantel ist schön verwoben und sorgt für eine zugängliche und elegante Textur.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CORNALIN “RÉSERVE” 2020

Rebsorte

Cornalin

Bodenbeschaffenheit

Gips und Schiefer

Weinbereitung

Alkoholische Gärung in grossen Fässern à 600l

Ausbau

20 Monate im Eichenfass à 400l

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Servicetemperatur

17°C

Passt zu

Lang gegarter Lammkeule

Alkoholgehalt

13.5% vol

Verschluss

Naturkork

Degustationsnotiz

Der Cornalin bleibt unser Favorit des Weinguts! Der Gaumen ist reichhaltig und konzentriert, begleitet von schön definierten Noten von saftigen, leicht eingemachten und sinnlichen dunklen Früchten. Der Ausbau im Holzfass ist präsent und die Tanninstruktur steckt noch in den Kinderschuhen. Es entfalten sich blumige Nuancen von Pfingstrosen und Veilchen, ergänzt von Noten von Muskatnuss und schwarzem Pfeffer. Nach 2 bis 3 Jahren im Weinkeller wird der Wein sein ganzes Potenzial offenbaren.