

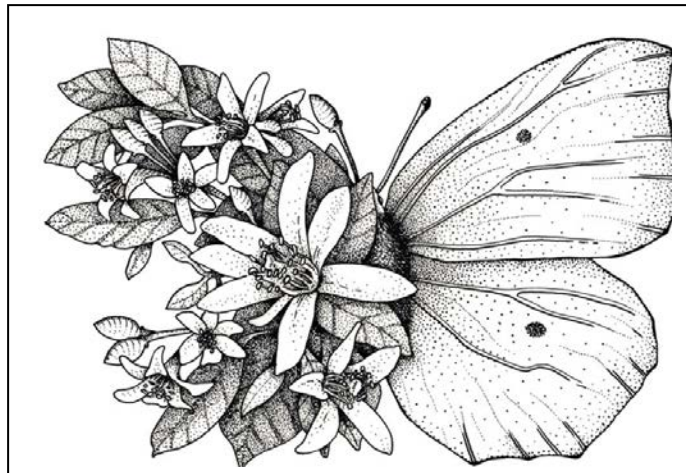
la source

— 18 7 11 —

PETITE ARVINE RÉSERVE AOC

Wallis, Schweiz
www.lasource18711.ch

Jahrgang: 2018
Alkoholgehalt: 14% vol.
Rebsorte: Petite Arvine
Classification: A.O.C. Réserve
Produktionsmenge: 250 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 :

Die Trauben für diesen Petite Arvine stammen aus alternativen Rebkulturen, bei deren Bewirtschaftung auf Herbizide verzichtet wird. Sie werden von Hand geerntet, ganz gepresst und anschliessend spontan vergoren. Danach reift der Wein für 17 Monate auf der Hefe in zweijährigen 225-Liter-Akazienfässern, fünf Monate im Tank und vier Monate auf der Flasche. Auf die malolaktische Gärung wird während des Weinbereitungsprozesses verzichtet, um dem Wein mehr Frische zu verleihen. Alle Schritte erfolgen unter Berücksichtigung des Mondkalenders.

Erlebnis :

Der Petite Arvine Réserve von La Source 18711 ist jetzt trinkbereit. Der sonnige Jahrgang sorgte für ein besonders komplexes Bouquet mit Noten von exotischen Früchten wie Mango, sowie blumigen Anklängen von Kleeblüten und honigartigen Nuancen. Hinzukommen feine Reifenoten vom Ausbau in Akazienfässern, sowie die charakteristischen mineralischen und jodigen Aromen. Am Gaumen delikater Auftakt, weiche Struktur und fülliger Eindruck. Im Abgang erfrischend mit feinen, herben Zitrusnoten. Für den perfekten Genuss gekühlt servieren. Mit der Erwärmung im Glas wird er jedoch all seine Facetten enthüllen. Lassen Sie sich Zeit, um diesen Wein zu entdecken!

Empfehlung :

Diese weisse Auslese passt ausgezeichnet zu eine Pasta mit Pilzsauce oder Risotto und Meeresfrüchten, wie etwa Krebs. Optimale Trinktemperatur: 8-10 °C.