Tag 3

EPESSES GRAND CRU AOC LAVAUX

Domäne Potterat
2019

Produktblatt herunterladen

Wussten Sie schon?

Die zweite Gärung, FML oder malolaktische Gärung genannt, wird von Bakterien (Milchsäurebakterien) und nicht von Hefen durchgeführt. In diesem Schritt wird die Äpfelsäure (starkes Säuerungsmittel) in Milchsäure (schwaches Säuerungsmittel) umgewandelt, wodurch das "saure" Gefühl abgeschwächt wird, es handelt sich also um eine natürliche Entsäuerung. Es handelt sich nicht um einen obligatorischen Schritt. Bei Rotweinen wird er meist durchgeführt, bei Weißweinen kann der Önologe entscheiden, ihn nicht durchzuführen, um die Frische und Spannkraft zu erhalten.

Rebsorte

Die symbolträchtige Rebsorte der Westschweiz stammt ursprünglich aus dem Genferseegebiet und ist seit dem 17. Jahrhundert unter dem Namen Fendant bekannt. Sie wird hauptsächlich im Kanton Waadt angebaut, wo sie 60% der Anbaufläche ausmacht, ist aber auch in anderen Kantonen zu finden. In Genf, wo er
ta den Namen Perlan trug. Im Kanton Wallis ist sie unter dem Namen Fendant bekannt (exklusive Verwendung seit 1966). Als "unfiltrierter" Wein findet man ihn unter anderem in Neuchâtel und in der Deutschschweiz unter dem Namen Gutedel. Zweithäufigste in der Schweiz angepflanzte Rebsorte, nach dem Pinot noir, mit 3650 ha, was etwa 25 % der Weinbaufläche entspricht. Die Rebsorte ist ein ausgezeichneter Terroirkenner und bringt die Einzigartigkeit des Bodens, auf dem sie angebaut wird, wirklich zum Ausdruck. Im Kanton Waadt finden wir ihn in La Côte mit einem mineralischen und belebenden Profil. In den kühleren Terroirs der Côtes de l'Orbe weist er sehr edle blumige und pflanzliche Aromen sowie ein eher erfrischendes Aroma auf. Im Wallis mit seinem sonnigeren Klima bietet er ein reiches Profil mit leicht rauchigen Noten. Im Chablais findet man ebenfalls strukturierte und reichhaltige Weine. Im Lavaux ist der Chasselas vollmundig und köstlich, mit einem sehr cremigen Abgang und einem eher gastronomischen Profil.

Jahrgang
2019

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand geerntet und am Weinberg streng sortiert. Anschließend durchlaufen sie eine 8-stündige Maischestandzeit (für 50 % der Ernte), bevor sie mit einer vertikalen Handpresse aus dem Jahr 1881 gepresst werden.
Die Vorklärung erfolgt durch Flotation, bevor eine schnelle Gärung beginnt, die 12 bis 15 Tage bei maximal 18 °C dauert.
Die FML (malolaktische Gärung) erfolgt spontan, der Wein wird anschließend in 2500 bis 6000 Liter fassende Fässer gefüllt, in denen er vor der Flaschenabfüllung sechs Monate lang reift.

Verkostung

Auge

Klare und glänzende Robe von blassgelber Farbe mit grünen Reflexen.

Nase

Die Nase ist ausdrucksvoll, fein und distinguiert mit Zitrusfrüchten, Akazie, Linde und Teeblatt. Man nimmt auch einen Hauch von Milch, geröstetem Brot und eine intensive mineralische Seite wahr.

Mund

Der Auftakt ist frisch und belebend, die Aromatik ist komplex mit Birne, Quitte, Lindenblüte, geröstetem Brot und frischem Gras.

Finale

"Warm und vollmundig mit Bittermandel, Honig und Akazienblüten".
Ugo Chavaz

Produktblatt herunterladen

Diesen Wein kaufen

Epesses Grand Cru AOC Lavaux
CHF 16.00

Verfügbarkeit: 33

Menge

1

In den Warenkorb legen

Vorheriger Tag

Nächster Tag

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Kostenlose Lieferung ab 6 Flaschen. Bei mehreren Bestellungen kann die Lieferung zusammengefasst und die Kosten zurückerstattet werden.

Anti-Bruch-Verpackung Gesicherte Zahlungen

Mit dem Kauf auf dieser Seite bestätigen Sie, dass Sie mindestens 18 Jahre alt sind.

Copyright 2021 Enologia. Alle Rechte vorbehalten. Made with passion by Feezy

DE