

Tag 17

AIGLE GRAND CRU AOC CHABLAIS

Domaine des Afforêts
2019



[Produktblatt herunterladen](#)

Wussten Sie schon?

Warum stammt der Canelé aus Bordeaux? Die Zutaten für dieses berühmte Gebäck sind zahlreich und stammen oft von den Antillen (Zucker, Rum, Vanille). Eines ist jedoch sicher: Man braucht genauso viele Eigelbe wie ganze Eier. In Bordeaux benutzte der Önologe regelmäßig das Eiweiß, um die Weine zusammenzukleben, so dass alle "Eigelbe" übrig blieben. Um diese nicht wegwerfen zu müssen, wurde in Bordeaux ein Rezept erfunden. Die Canelés waren geboren!

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 Terroirkennner 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
2020

Weinbereitung

Alles wird von Hand in Kisten zu 15 kg geerntet. Das Lesegut wird teilweise getreten und abgebeert. Anschließend wird sie direkt in eine pneumatische Presse geleitet, wo sie 2,5 Stunden lang klassisch gepresst wird. Die Vorklärung ist statisch. Je nach Temperatur ziehen wir nach 24-48 Stunden ab.

Der Most wird dann in Metalltanks für eine lange Fermentation bei niedrigen Temperaturen in die FA (alkoholische Gärung) gegeben. Da der Grand Cru d'Aigle eher gegen Ende der Weinlese geerntet wird, ist die Umgebungstemperatur kühler, was diese Übung einfacher macht. Am Ende der Gärung wird der Wein grob abgezogen. Bis März erfolgt dann ein Ausbau in Metalltanks auf der Feinhefe. Je nach Verkostung werden einige Stöße durchgeführt.



Verkostung



Auge

Helle und glänzende Robe von hellgelber Farbe mit goldenen Reflexen.



Nase

Die Nase ist subtil, kräftig mit Noten von frischen Früchten (Pfirsich, Birne), blumigen Noten von Veilchen und Lindenblüten, aber auch einer pflanzlichen Seite von frischem Gras, Honig und Feuerstein.



Mund

Der Auftakt ist vollmundig, reich, aber gut ausgewogen mit Aromen von Blütenhonig, Weinbergpfirsich, Harz und reifen Früchten wie Quitten. Eine schöne Vollständigkeit.



Finale

"Reichhaltig, mit Aromen von Jod, Lindenblüten und gerösteten Haselnüssen".
Ugo Chavaz

[Produktblatt herunterladen](#)

Diesen Wein kaufen



Aigle Grand Cru AOC Chablais
CHF 16.50

Verfügbarkeit: 32

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.