

Tag 22

MERLOT AOC WALLIS

Weinkellerei Ardévaz
Familie Boven
2019

Gault:Millau

[Produktblatt herunterladen](#)

Wussten Sie schon?

Bei der Herstellung von Schaumweinen, noch dazu nach der Méthode champenoise, ist es von größter Bedeutung, dass die Trauben von Hand gepflückt werden und dass bei der Lese möglichst wenig gerüttelt wird. Wenn die Trauben nämlich stark geschüttelt werden, besteht die große Gefahr, dass Fettkörper extrahiert werden, die später bei der Weinbereitung die Schaumbildung stören. Beachten Sie auch, dass bei Schaumweinen meist ganze Trauben gepresst werden, auch hier, um die Schritte des Zerquetschens und Abbeerens zu vermeiden.

Rebsorte

Künstliche Kreuzung zwischen Gamaret und Bronner aus dem Jahr 1996 in Pully in der Schweiz. Wie beim Gamaret besteht das Ziel darin, eine Sorte zu schaffen, die gegen die wichtigsten Krankheiten der Weinrebe, den Falschen Mehltau und den Echten Mehltau, resistent ist. Dies ist bei dieser Rebsorte gelungen, denn die Behandlungen Pflanzenschutzmittel sind praktisch gleich null, in manchen Jahren, in denen die Wetterbedingungen optimal sind, kommen die Winzer ohne Behandlungen aus. Es gibt noch wenig Erfahrung mit dieser Rebsorte in Bezug auf andere weinbauliche oder önologische Aspekte, aber eines ist sicher: Sie liefert Weine mit einer unglaublichen Farbe! Zunächst wurde sie in der Testphase "IRAC 2091" genannt, ihr aktueller Name "Divico" ist zu Ehren eines historischen helvetischen Häuptlings. Sie wird in der Schweiz immer häufiger angepflanzt, macht aber bislang nur 0,5% der Anbaufläche aus.

Jahrgang
2019

Weinbereitung

Die Trauben werden bei voller Reife von Hand gepflückt, dann entrappt und für die Maischegärung gequetscht. Die Extraktion erfolgt täglich und ist relativ sanft, um die Reinheit der Frucht zu erhalten. Nach dem Abziehen beendet der Wein seine alkoholische Gärung in Edelstahltanks und durchläuft anschließend die FML. Der Ausbau dauert 8-10 Monate in Edelstahltanks, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.



Verkostung



Auge

Klare, glänzende Robe mit intensiver purpurroter Farbe und roten Reflexen.



Nase

Die Nase ist ausdrucksstark, komplex und angenehm. Sie öffnet sich mit Noten von Kirsche und Brombeere, aber auch mit sehr edlen pflanzlichen Noten von Tee, Humus und Unterholz. Man findet auch einige Anklänge von Toastbrot und Lakritze.



Mund

Der Auftakt ist reich und ausgewogen mit Aromen von Efeu, Brombeere und Steinobst. Die Tannine sind fein, samtig und von einer schönen Konzentration. Man findet auch einige Aromen von Kirschwasser und Pfeffer.



Finale

"Warm, mit blumigen Noten von Pfingstrosen, geröstetem Brot und Röstaromen (Kaffee), mit einer gewissen Vollmundigkeit".
Ugo Chavaz

[Produktblatt herunterladen](#)

Diesen Wein kaufen

Merlot AOC Wallis
CHF 21.50

Verfügbarkeit: 28

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.