



«Elixir» Assemblage Rouge 2017

Alle erinnern sich an das Jahr 2017, welches von einem besonders heftigen Frühjahrsfrost geprägt war. Aus zwangsläufig moderaten Erträgen hervorgegangen, besteht dieser Jahrgang aus einer Basis von Merlot und Cabernet Sauvignon, die harmonisch durch einen Hauch Diolinoir ergänzt werden.

Tiefviolette, glänzende Farbe mit rubinroten Reflexen. Intensive, aus dem Glas springende Nase mit Lakritze und süssen Gewürzen. Am Gaumen erweist sich diese subtile Assemblage als tonisch, präzise, lebendig, salzig, komplex und konzentriert. Langer, strukturierender, leicht karamellisierter Abgang. Eine sehr ausgewogene Assemblage, an die man sich jetzt schon annähern kann, die sich aber in den nächsten 15 Jahren harmonisch entwickeln wird.

REBSORTEN 37% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon und 26% Diolinoir

VINIFIKATION Die Rebsorten wurden mit optimaler Reifung gelesen und anschliessend separat vinifiziert. Lange Gärung, zwei Mal pro Tag umgepumpt. Ausbau: Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt ausgebaut. Malolaktische Gärung in Fässern. 32 Monate in Eichenfässern. 70 % neues Holz. 4 Monate Einmaischen im Tank, zwei Jahre Flaschenlagerung.

LAGEN Sion, Varen, Chamoson. Steinige Böden

ETRÄGE 770 g/m²

LAGERFÄHIGKEIT

Langes Reifepotenzial von 15 bis 20 Jahren
UNSERE EMPFEHLUNG Am besten leicht gekühlt um die 16° in einem hohen Bordeaux-Glas servieren. Grandioser Partner für kräftige Gerichte vom Lamm und Wild oder Rindfleisch. Schöner Wein auch als Schlummertrunk.