DRINKS.

Clos du Châtelard Le Clos Rouge 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408106
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Clos du Châtelard
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	vollmundig und komplex mit ausgeprägter Mineralität und eleganten Tanninen. Dazu Aromen von roten und dunklen Früchten (v.a. Johannisbeeren) sowie feinen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Pinot Noir, Gamaret und Garanoir
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja

Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Weinbauregion Chablais erstreckt sich im Südosten des Genfersees zu beiden Seiten der Rhone, die als natürliche Grenze zwischen den Kantonen Waadt und Wallis fungiert. Das Ensemble aus Hangneigung, Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und Wasserverfügbarkeit bietet in dem alpin geprägten Flusstal optimale Bedingungen für das Heranreifen der Trauben, weshalb hier Weine höchster Güte entstehen. Das Weinhaus Hammel hat sich auf die Genfersee-Region spezialisiert - man unterhält neun eigene Domänen, produziert aber auch Weine von hinzugekauftem Traubengut. Für die Produktion sind Charles Rolaz und der Önologe Fabio Penta verantwortlich. Die Domäne Clos du Châtelard in der Gemeinde Villeneuve befindet sich im Osten des Genfersees. Die von Mauern gestützten Terrassen, die sich zwischen dem Seeufer und den Ausläufern der Alpen in einer Höhenlage von 400-600 m erstrecken, nehmen eine Fläche von 8 ha ein. Das Gefälle des nach Südwesten ausgerichteten Steilhangs beträgt 35 bis 40%. Der Untergrund besteht aus Fels und Geröll, da es sich um eine von Gletschern und Wildbächen geformte Moränenlandschaft handelt. Die Bepflanzungsdichte liegt mit 12'000 Rebstöcken pro Hektar sehr hoch. All jene Faktoren - in ihrer Gesamtheit «Terroir» genannt - bestimmen die ausserordentliche Qualität der Grand Cru Weine. Für den Le Clos Rouge werden drei rote Rebsorten assembliert - darunter zwei regionale Neuzüchtungen aus dem Jahr 1970, die von André Jaquinet und Dominique Maigre der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau entwickelt wurden. Der Wein wird langsam vergoren und für eine unbestimmte Zeit auf der Feinhefe in Eichenfässern ausgebaut. Vor der Abfüllung wird er ausserdem leicht filtriert. Das Lagerpotential beträgt sechs Jahre.