



2020 Tsampéhro Rouge X

Valais AOC, Clos de Tsampéhro

Degustationsnotiz:

Beim ersten Blick zeigt der Wein eine schöne Konzentration, die sich in der granatroten Farbe mit Bordeauxschimmer widerspiegelt. Im Glas zieht er sich mit grosszügigen Tränen, die Intensität und Tiefe versprechen. Im Bouquet behauptet sich der Cornalin freigiebig, mit Duftnoten von roten und schwarzen Beeren und dezenten Röstaromen. Danach öffnet sich eine posiertere Dimension, die sich nacheinander mit Nuancen von Lakritze, Unterholz, schwarzen Kirschen oder frischen Pflaumen und mit einem Touch Schokolade offenbart. Im Gaumen zeigt sich der Wein grosszügig, mit einem offenen und straffen Antrunk, der in Richtung Eleganz verläuft. Trotz seiner Jugendlichkeit wegen des Ausbaus, der für reife und samtige Gerbstoffe bürgt, bekundet der Cru Frische und würzige Noten, die an Schokoladentrüffel und Muskatnuss erinnern. Das Gerbstoffraster entfaltet sich bereits, doch braucht es noch etwas Zeit bis der Wein sein volles Potenzial offenbart. Und dieses Potenzial ist gross!

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Wallis

Produzent:

Bewertung(en):

Ausbau: im Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Cornalin, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1367920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tsampéhro Rouge X

Valais AOC

Clos de Tsampéhro

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Cornalin, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Ausbau: im Barrique

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.