



2011 Electus

Valais AOC, Valais Mundi

Aus der Schatzkammer des Schweizer Weins

Beschreibung:

Sieben verschiedene Rebsorten von optimaler Reife bilden diesen komplexen Wein, welcher von einem heissen Sommer geprägt wurde. Ein tiefgründiger Wein mit langer Gaumenintensität und grossem Lagerungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur, violette Reflexe. Eine aristokratische Nase zum Eintauchen, die an Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeer-Gelee erinnert, ergänzt durch zarte Toastingnoten nach Caramel und Mokka, auch getrocknete Feigen. Am Gaumen eine faszinierende Symbiose von Opulenz und Eleganz zeigend, Brombeeren und einige zimtige Akzente, auch Melasse-artige Noten und Rosinen; von beeindruckender Struktur und Festigkeit, nicht nachlassend in seiner konzentrierten Aromatik; einige schokoladige Noten führen in den langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Abgang. Schweizer Rotweinkunst vom Feinsten!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

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:

Valais Mundi SA

Bewertung(en):

Falstaff 94/100, Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

22% Cornalin, 21% Syrah, 19% Diolinoir, 18% Humagne rouge, 17% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0835011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Electus

Valais AOC
Valais Mundi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	22% Cornalin, 21% Syrah, 19% Diolinoir, 18% Humagne rouge, 17% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.