



VINS DES CHEVALIERS

Der Sherpa-Wein erzählt die Geschichte einer besonderen Everest-Expedition. Er ist den Sherpas des Himalaja gewidmet, die Bergsteiger aufs Dach der Welt begleiten. Mit dem Verkaufserlös wird unter anderem die professionelle Ausbildung der Sherpas zu anerkannten Bergführern unterstützt.

Der «Sherpa» ist eine rote Assemblage von Pinot Noir und Humagne Rouge. Die Pinot-Traube, teilweise im Eichenfass ausgebaut, verleiht ihm Kraft und Robustheit. Die alpine Rebsorte Humagne Rouge mit seinen weichen Tanninen erbringt ein fruchtiges Bouquet und verleiht dem Wein seinen Charakter. So entsteht ein ausdrucksvoller und harmonischer Wein in Anlehnung an die traditionsreichste Walliser Assemblage, den Dôle.

Degustation

Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromatische Palette von Holunder und kleinen, frischen Beeren, mit einer Note von Gewürznelken und einem leichten Hauch von Rauch. Im Gaumen hat er eine kräftige Struktur, die Fruchtnoten werden durch einen langen Abgang betont.

Passende Speisen

Er passt hervorragend zu jeder Art von rotem Fleisch und zu Walliser Alpenkäse. Auch ist er der perfekte Wein um Begegnungen zu feiern und Freundschaften zu besiegeln.

Beschrieb

Traubensorte: Pinot Noir - Humagne rouge
Ausbau: Stahltank und Barrique
Alkohol: ca. 13.0% Vol.
Gesamtsäure: ca. 4.3 g/l

Unser Tipp

Lagerung: 3 bis 7 Jahre
Serviertemperatur: 13°C bis 15°



Sherpa