



2021 Cuvée Blanc 1858 AOC

Charles Bonvin, Sion

Typ	Weiss
Produzent	Bonvin
Qualitätsstufe	AOC Wallis
Ausbau	In neuen Barriques
Ausschanktemperatur	10 - 12 °C
Trinkreife	6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Amigne, Heida, Petit Arvine
Grösse	75cl
Artikelnummer	20080721

Bemerkungen

Hoch über Sion auf dem Clos du Château befindet sich das Herzstück des ältesten Weinhandelshauses im Wallis – die heutige Weinkellerei Charles Bonvin SA. Der Blick schweift über das hier weite Rhonetal, trifft auf die beiden Burghügel von Tourbillon und Valère und weidet sich an der grandiosen Walliser Rebenlandschaft mit ihren unzähligen Terrassen. Mitte des 19. Jahrhunderts war das Wallis eine arme Gegend. Das Tal war zu grossen Teilen Sumpfgebiet. Die Leute, mehrheitlich Bergbauern, lebten vorwiegend vom Ackerbau und von der Milchwirtschaft. Die Weingärten standen dort, wo man nichts anderes anbauen konnte. Die Rebfläche war kleiner als diejenige von Zürich und der Ertrag diente mehrheitlich dem Eigenverbrauch. Der Walliser Wein schaffte es nicht über die Grenzen hinaus, obwohl er schon seit Römerzeit angebaut wurde.

Passt zu

Passt hervorragend zu grillierter Meerfisch, Kalbsbraten an Morchelsauce, Knuspriges Poulet aus dem Ofen.

Degustationsnotizen

Dieser Ausnahmewein vereint Rasse und Eleganz, Komplexität und Opulenz. Ausladend, lang und druckvoll breitet sich sein Geschmack am Gaumen aus. Aromen von Quitten, reifen Aprikosen und Orangeat verschmelzen mit einem Hauch Safran und den Röstaromen von Toast, Vanille und Butterscotch des subtilen Barriqueausbaus. Der Duft von Rosen, Akazienblüten und Narzissen entwickelt sich mit zunehmender Belüftung. Es lohnt sich deshalb, den Wein zu karaffieren.