

Die nominierten Weine von Provins.

MAÎTRE DE CHAIS

GRAINS DE MALICE VALAIS AOC 2006

Rebsorten: Marsanne Blanche und Pinot Gris (Grauburgunder)

Vinifizierung: Nach den Normen der «Charte Grain Noble ConfidenCiel» verarbeitet. Weinbereitung während 12 Monaten in Eichenfässern.

Eigenschaften: Likörartiger Wein, subtiler und doch kraftvoller Geschmack nach eingemachten Früchten, schön und aromatisch am Gaumen. Ein Wein, der Wucht und Finesse vermählt.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Gastronomische Empfehlungen: Hervorragender Dessertwein, aber auch ein exzellenter Begleiter zu Gänseleber und Roquefort.

Lagerfähigkeit: Likörartiger Wein mit langer Lagerungsfähigkeit; verbessert sich über die Jahre.



Die nominierten Weine von Provins.

CRUS DES DOMAINES

DOMAINE TOURBILLON AOC 2004

Lage: Zwischen den Hügeln von Valère und Tourbillon befinden sich diese Anbauflächen für den Ermitage. Diese ideale Lage bringt diesen Likörwein einen würdigen Vertreter der Charta Grain Noble ConfidenCiel hervor.

Rebsorte: Ermitage Grains Nobles.

Vinifizierung: Die aus überreifen Trauben gewonnene Weinlese ist abhängig von den meteorologischen Bedingungen des Jahrgangs. Je nach Jahr erfolgt diese Überreife sehr langsam. Manchmal muss der erste Frost abgewartet werden, damit sich der Botrytis Cinerea entwickelt; erst dann sind die Aromen der Grains Nobles zu erkennen. Wenn die Trauben mit einem Optimum von 150° Öchslé die gewünschte Konzentration erreicht haben, wird die Weinlese vorsichtig gekellert. Der Most wird in neuen Barriques ausgebaut. Der Ausbau im Holzfass dauert über zwei Jahre.

Eigenschaften: Das Kleid schimmert honigfarben und strohgelb. Dichte Nase mit Aromen von kandierten Quitten und Aprikosen.

Gastronomische Empfehlungen: Der Dessertwein «par excellence», idealer Begleiter auch zu Gänseleber oder Roquefort.

Serviertemperatur: 8 – 10°C.

Lagerfähigkeit: Lagerfähiger Wein, der über viele Jahre hinweg noch an Qualität gewinnt.



Die nominierten Weine von Provins.

CRUS DES DOMAINES

CLOS CORBASSIÈRES AOC 2004

Lage: In Terrassen angelegter Weinberg auf der Südseite ideal gelegen vor den Toren von Sion, im sogenannten Corbassières.
Rebsorten : Blauburgunder, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cornalin und Humagne Rouge.

Vinifizierung: Die Trauben werden bei optimaler Reife gepflückt und bereits bei der ersten Gärung gemeinsam vinifiziert. Um ein Maximum an Aromen und Tanninen zu extrahieren, dauert die Mazeration einen Monat. Nach dem Abziehen wird dieser Cuvée in neuen Barriques für eine Dauer von 24 Monaten ausgebaut. Eine weitere einjährige Lagerung in Standfässern vervollständigt seine Reife.

Eigenschaften: Wein mit Finesse und intensiver aromatischer Dichte. Sein Bouquet zeichnet sich durch Noten von wilden Beeren und Blaubeeren aus. Im Mund verleiht ihm seine vollmundige Struktur verbunden mit einem schönen Säuregehalt eine lange Haltbarkeit.

Gastronomische Empfehlungen: Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild.

Serviertemperatur: 13 – 15°C.

Lagerfähigkeit: Wird während Jahren zusehends besser.



Die nominierten Weine von Provins.

LES TITANS

DÉFI BLANC
2006

Rebsorte: Muscat und Pinot Gris

Eigenschaften: Dieser Wein reifte in Eichenbarriques auf 1500 Metern über Meer in einem 300 Meter tiefen Stollen, bevor er abgefüllt wurde. Assemblage von Muscat und Pinot Gris mit schönem Gleichgewicht zwischen runder Fülle und Säure. Der kraftvolle Wein verströmt herrliche Düfte von weißen Blüten.

Gastronomische Empfehlungen: Ideal zu Fisch, Krustentieren und exotischen Gerichten.

Serviertemperatur: 12° C

Lagerung: 5 Jahre

