

VALENTIN WINE

Valais AOC, BIO

Fendant La Liaudisaz 2025 Marie-Thérèse Chappaz

CHF 27.00

- 75cl
- 12%
- Wallis
- Chasselas
- AN 14847525

Vinifikation
Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen. Nach der Ganztraubenpressung durchläuft der Most die Gärung mit safteigenen Hefen, der biologische Säureabbau wird in der Regel unterbunden. Nach einem halben Jahr erfolgt die Abfüllung, je nach Jahrgang mit oder ohne Filtration

Degustationsnotiz Nase
In der Nase zeigen sich florale und fruchtige Noten, Lindenblüten, Zitrone, Orange, Minze.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Körper ist von reichhaltiger Struktur, saftig, füllig ohne schwer zu wirken.

Passt zu
Apéro, Vorspeisen, Süsswasserfische, Tapas, Käsegerichte

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Produzent
Marie-Thérèse Chappaz ist eine charismatische Persönlichkeit und eine der berühmtesten Schweizer Winzerinnen. In ihrer Heimat, dem Wallis, hat sie sich kompromisslos für den biologisch-dynamischen Weinbau entschieden und produziert absolute Extraklasse. Marie-Thérèse Chappaz hat an der Fachhochschule von Changins Önologie studiert. Anschliessend übernahm sie die Reben ihrer Familie in Fully und baute in den vergangenen zwanzig Jahren den Betrieb auf sieben Hektaren aus.



Fendant La Liaudisaz 2025 Marie-Thérèse Chappaz

Region
Die grösste Rebfläche der Schweiz, von knapp 4800 Hektaren, befindet sich im Unterwallis und wird von über 20'000 Eigentümern zumeist im Nebenerwerb bewirtschaftet. Von Martigny bis Visp erstrecken sich die kleinen Rebparzellen an den steilen Berghängen bis hoch nach Visperterminen auf 1150 Meter über Meer, somit sind diese Parzellen die höchstgelegenen Weinberge Europas. Das Wetter ist kontinental geprägt; kalte Winter wechseln sich mit heissen, trockenen Sommern ab. Der Anteil an roten Rebsorten (61%) ist etwas höher als der Anteil an weissen Rebsorten (39%). Die wichtigsten sind Pinot Noir und Fendant (Chasselas), welche von einem schier unerschöpflichen Fundus an autochthonen und internationalen Rebsorten ergänzt werden.