



St. Saphorin Rouge

Cave Champ de Clos

Anbaugebiet: Schweiz / Waadtland / Lavaux AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser Pinot Noir erfreut in der Nase mit reifen Aromen von roten Beeren und mit einer leicht würzigen Note. Der geschmeidige Körper wird sanft von einem dezenten Tannin und einer milden Säure betont. Ein feiner, fruchtiger und sehr schmackhafter Waadtländer.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser St. Saphorin begleitet hervorragend Gerichte vom Kalb und Schwein, Risotto in verschiedenen Variationen, Raclette, Berner Platte oder auch Weichkäse mit Aufschnitt.

Fünf Jahrhunderte Weinbau am Genfersee

Bereits im 15. Jahrhundert kultivierte die Familie Conne Reben in den terrassenförmigen Weinbergen der Lavaux am Nordufer des Genfersees. Heute wird das dynamische Unternehmen von der jungen Winzerin Christelle Conne (im Bild) geführt. Zum ersten Mal in all den Generationen von Winzern hat eine Frau in dem geschichtsträchtigen Familienbetrieb das Sagen. Beheimatet ist der Betrieb im Dörfchen Chexbres, inmitten des UNESCO-Welterbe Gebietes. Wie Ihre Vorfahren kultiviert auch Christelle überwiegend Chasselas und Pinot Noir in den besten Steillagen von Aigle, St. Saphorin, Chardonne, Epesses, Dézaley und Montreux. Zusätzlich werden aber auch Sorten wie Gamaret, Garanoir, Merlot, Gewürztraminer, Chardonnay und Sauvignon angebaut. Der grosse Stolz und die Wertschätzung der Arbeit der Vorfahren lässt Christelle aber nicht in der Tradition verharren, sondern spornt sie umso mehr an, den Betrieb in allen Bereichen zu entwickeln und für viele weitere Generationen zu erhalten. Innovativ und leidenschaftlich produziert Cave Champ de Clos Jahr für Jahr Weine von exzellenter Qualität, was sich auch in den zahlreichen Prämierungen widerspiegelt.

