

## Fokus

### DER JAHRGANG 2015 HÄLT ALLE SEINE VERSPRECHEN!



CHÂTEAU  
DE  
**CHÂTAGNERÉAZ**  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU

#### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Rebsorte: Chasselas 100%

Vinifizierung: Traditionell im grossen Eichenfass, alkoholische und malolaktische Gärung mit kontrollierter Temperatur.

Robe: Goldgelb mit grauen Reflexen

Bouquet: Fein, mineralisch, Noten von Feuerstein.

Gaumen: Runder und kräftiger Auftakt, langes Finale, das auf einer angenehmen, für den Produktionsort charakteristischen Bitterkeit endet.

Gastronomie: Aperitif, Malakoffs, Eglifilets

Serviertemperatur: 12°C

Lagerpotential: 3 bis 30 Jahre

## 1ers Grands Crus

Dieser sehr trockene Sommer hat Beeren mit einem sehr hoch konzentrierten Zuckergehalt hervorgebracht. Die Traubenlese fand unter idealen Bedingungen statt, und es wurden Trauben von mustergültiger Qualität eingekellert. Die Messungen ergaben Spitzenwerte, die in den besten Parzellen des Schlosses manchmal über 90° Öchsle lagen. Aussergewöhnlich!

Die Vinifizierung verlief ohne Schwierigkeiten, und die Hefen vermochten die Zuckermwandlung problemlos zu beenden, so dass deutlich über dem Durchschnitt liegende Alkoholgehalte erreicht wurden. Von den ersten Degustationen an konnte man hier die Ansätze für einen ganz grossen Jahrgang herauschmecken.

Nach den ersten Filtrationen entdeckte man einen Wein, wie man ihn erwartet hat: füllig, reichhaltig und rund sowie – ganz im Gegensatz zu dem, was man denken könnte – bereits gut gesetzt und trinkreif.

Wir haben da einen Jahrgang mit einem unglaublichen Lagerpotential, einem Nektar, den man mit grossem Vergnügen degustieren und auch in einigen Jahren erneut mit viel Genuss verkosten kann.

*Thierry Ciampi, Oenolog*

