Domaine de Beudon gamay vv '18

Dat in Zwitserland hele goede wijn wordt gemaakt, is geen geheim. De wijnbouw kent er net als in Frankrijk en Italie een lange geschiedenis, en er liggen zeer unieke en mooie terroirs. Toch zie je buiten Zwitserland maar weinig Zwitserse wijn - het gros wordt lokaal genuttigd, slecht zo'n 1,5% van de productie is bestemd voor export.

Domaine de Beudon is binnen Zwitserland al uniek.
Ten eerste werkten zij al ver voordat het hip was biologisch-dynamisch, al meer dan 30 jaar - ze waren één van de eerste in Zwitserland.
Daarnaast ligt een goed deel van de wijngaarden hoog (tot zo'n 900m!) op de berghellingen: dit hoge deel is alleen te voet bereikbaar via een klein geitenpaadje (trek er minstens een uur voor uit) - ofwel via een prive-kabelbaan: 'Les Vignes dans le Ciel', zoals ze zelf zeggen. Door deze hoogte - en het daarmee samenhangende micro-klimaat, met zeer sterke temperatuurswisselingen, krijgen de wijnen een ongekende complexiteit mee, zonder dik of log te worden.
Een ander uniek aspect is het niet te vergelijken smaakprofiel van de wijnen, die even elegant als krachtig zijn. De wijnen hebben een zeer pure smaak en ouderen geweldig - wat blijkt uit de indrukwekkende hoeveelheid oudere jaargangen die in kleine beetjes beschikbaar zijn.
Er wordt zelden hout gebruikt op de wijnen. Vinificatie en veroudering vinden plaats in roestvrij staal en via inheemse gisten.
De witte wijnen worden op de berg geperst en het sap stroomt nar beneden via een tube naar de dalbodem voor fermentatie. De rode druiven worden in bakken via kabels naar beneden gebracht voor vergisting.

KARAKTER

Land	Zwitserland

Regio	Valais
Smaak	1: fris – mineraal
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	100% gamay

VINIFICATIE

inox