

Weinabend vom 26.10.2012

<Spitzenweine aus dem Wallis>

Heidi u. Kari Hunziker

1	HUMAGNE BLANCHE	2010	100% Humagne blanche, ca. 6 Mt. in der Barrique. Tolle Aromatik von exotischen Früchten. Etwas Vanille.	<i>La Tormale Chamoson</i>	23.50
2	ERMITAGE GRANDMAITRE	2010	100% Marsanne blanche, ca. 6 Mt. in der Barrique. Ausgewogene Aromatik, etwas Exotic.	<i>Gregor Kuonen Salgesch</i>	27.10
3	PINOT NOIR PERLE DU RHODAN	2011	100% Pinot Noir. Delikate und subtile Fruchtigkeit, aromatische Frische und Eleganz.	<i>Cave du Rhodan Salgesch</i>	
4	PINOT NOIR GRANDMAITRE	2010	100% Pinot Noir, 8-10 Mt. in der Barrique. Rubinrot, Beerig, Holunder, Kirschen, kräftiger Körper, etwas Vanille	<i>Gregor Kuonen Salgesch</i>	27.50
5	CORNALIN DE SIERRE	2009	100% Cornalin/Landroter. Dunkles rubinrot, teilsfruchtiges Bouquet, präsenze, weiche Tannine. Lagerfähig.	<i>Simon Favre Venthône</i>	17.00
6	HUMAGNE ROUGE	2010	100% Humagne rouge, ca. 10 Mt. in der Barrique. Robust mit einer tollen Komplexität. Versch. dunkle Beeren.	<i>La Tormale Chamoson</i>	25.00
7	HARMONIE DU RHODAN	2008	Traubensorten: Pinot Noir, Diolinoir, Humagne R., Syrah, 6-8 Mt. Barriqueausbau. Sehr harmonisch, etwas Pfeffer.	<i>Cave du Rhodan Salgesch</i>	28.50
8	SYRAH GRANDMAITRE	2009	100% Syrah, ca. 12 Mt. in der Barrique. Dunkles rotviolett, kräftiger Körper mit würzigen Noten, etwas Tannin.	<i>Gregor Kuonen Salgesch</i>	27.90
9	TERRE VIVANTE ASSEMBLAGE ROUGE	2009	Traubensorten: Syrah, Diolinoir, Cornalin u. Pinot noir. 12 Mt. Barriqueausbau. Intensives rot, würzig, Kirschen, Cassis u. Dörrfrüchte.	<i>Gregor Kuonen Salgesch</i>	28.90
10	TORNALA ASSEMBLAGE ROUGE	2009	Traubensorten: Cabernet, Syrah u. Merlot 12 Mt. Barrique. Recht tiefe Farbe, tolles Früchtebouquet, im Gaumen dunkle Beeren. Etwas Fruchtsüsse.	<i>La Tormale Chamoson</i>	31.00