



Cave Emery, 2024

Primoris Assemblage Rouge AOC Valais

Herkunft
Schweiz

Region
Wallis

Rebsorten
Pinot Noir, Diolinoir, Syrah

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Ein fruchtiger, ausgewogener und frischer Rotwein. Rubinrot. Mittelkräftiges Bouquet. Beerenfrüchte (Cassis, Erdbeere, Heidelbeere) werden vom Degu-Team am meisten erwähnt, gefolgt von Steinobst (Sauerkirsche) und Dörrfrucht (Erdbeermarmelade) etwa zu gleichen Teilen. Dazu kommen leichte Würze und etwas mineralische Noten (Feuerstein, Petrol, Teer). Im Gaumen trocken. Noch leicht präsente Säure. Die Gesamtstruktur des Weines ist aber weich, mittelfüllig und harmonisch. Im recht dominanten Rückgeruch wieder Frucht, etwas pflanzliche Noten (grasig) und Würze. Mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

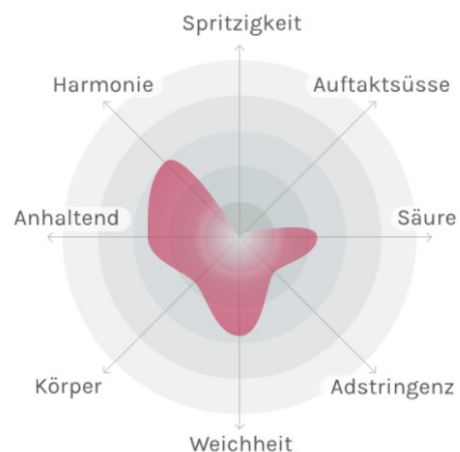


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Cave Emery

Die Cave Emery ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition mitten im Herzen des Walliser Terroirs. Die Kellerei wird von Louis-Bernard Emery geleitet mit der Unterstützung seiner Söhne Mathieu und Gaspard Emery. Sie gehen mit der Natur besonders schonend um und setzen sich bewusst für die integrierte Produktion ein. Der Einsatz nicht natürlicher Mittel wird auf das strikte Minimum beschränkt. Der Erde zu Liebe arbeiten Sie mit Weinherstellungsmethoden unserer Vorfahren und verfeinern Sie mit neuester Spitzentechnologie was sich in der Qualität ihrer Weine widerspiegelt. Eines der Markenzeichen des Cave Emery sind die aussergewöhnlichen und geheimnisvollen Räumlichkeiten, welche für Degustationen besucht werden können. Die Weinberge breiteten sich zwischen der Sonnenstadt Siders und der Hauptstadt Sitten, von Mollignon bis zum Tal der Lienne, aus. Diese Zone ist bekannt für ihre sonnige Lage und ihre reiche Erde.



Passt zu



Geflügel