

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Shui Ru Da Di

Shangri-La
Château Roduit

Region : Yunnan, China.

Bezeichnung : Shangri-La.

Domäne : Château Roduit.

Rebsorten : 100% Cabernet Sauvignon

Jahrgang : 2019

Zu probieren bis : 2034

Anblick : schönes, klares Rubin mit violetten Reflexen.

Geruch : sehr reintönig, elegant und fein, von grosser Frische und mit viel Frucht. Noten von Herzkirschen (Bigarreau Burlat) und Weinbergspflaumen, untermalt von Efeu und Lakritze.

Geschmack : schon im Auftakt seidig fein, ein saftiger, knackiger Wein mit samtig-weichen Tanninen. Dieser Wein bietet eine verblüffende Leichtfüssigkeit, voller Finesse und Eleganz - und ohne jede Aufschneiderei. Das Finale ist saftig und klingt sehr lange aus auf Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten. Ein sehr offener, ehrlicher und vibrierender Wein!

Schlussbewertung : Erwarten Sie keine «bête de concours», keinen für Weinwettbewerbe aufgemotzten Wein also, sondern einen echten Terroirwein, einen Cabernet Sauvignon, der fast an einen Pinot Noir erinnert...

Servieren : 2 Stunden vorher in eine Karaffe umfüllen. Entenbrust mit Pfeffer, gebratene Auberginen mit schwarzem Knoblauch.

Im Tibet, im Norden der Provinz Yunnan, auf 2200 bis 2700 m Höhe im Bergmassiv von Hengduan, das im rechten Winkel an den Himalaya anschliesst, produzieren der Walliser Önologe Yves Roduit und seine tibetische Ehefrau Helena einen atemberaubenden Wein. Dieser Wein namens Shui Ru Da Di, was auf Chinesisch «harmonische Erde» bedeutet, ist ein absoluter Ausnahmewein. Auf seiner grundlegenden Suche nach der Wahrheit des Geschmacks und nach Authentizität ist Yves auf dem besten Weg, in China eine echte Kulturrevolution auszulösen.

Der Shui Ru Da Di ist ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, gekeltert aus Trauben von wurzelechten Reben (siehe zu wurzelechten Reben die Revue Terroir DIVO Nr. 93), welche die chinesische Regierung in den 1990er-Jahren gepflanzt hat. Trotz der Höhe eignet sich das Klima für Rebbau, dank vorteilhaften Temperaturunterschieden, dem Fehlen von Frost im Winter und optimaler Sonneneinstrahlung.

Aus ökologischen Gründen verwendet Yves keine Pestizide, sondern bevorzugt den biologischen Einsatz von natürlichen Nützlingen. Alles wird von Hand gemacht ein beträchtlicher Aufwand, der es Yves und Helena aber ermöglicht, 35 Bauernfamilien Arbeit zu geben.

Im Keller greift Yves so wenig wie möglich ein und verwendet keinerlei önologische Produkte. Nach einer sehr sanften Extraktion baut er seinen Wein in Krügen aus lokalem Lehm aus, die 300 bis 500 Liter fassen und in seinem Keller lagern, der auf 3300 m Höhe in Shangri-La liegt. Ein echter Terroirwein!

Alkoholgehalt : 14.9%

Inhalt : 75 cl, Karton 1x75 cl

Ref. : 90000 75 2019 **Preis für Mitglieder :** 207.00

Katalogpreis : 230.00