

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Heida Veritas

AOC Wallis

St. Jodern Kellerei

Region : Wallis, Schweiz.

Bezeichnung : Valais AOC.

Domäne : St. Jodern Kellerei.

Rebsorten : 100% Savagnin Blanc

Jahrgang : 2020

Zu probieren bis : 2035

Auszeichnungen : Memoire des Vins Suisses
Gault Millau: Die 150 besten Schweizer Winzer

Anblick : Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Geruch : intensiv, aromatisch und komplex, mit Aromen von weissen Blüten, Enzian, Zitronen-Confit und reifen gelben Pfirsichen, abgerundet durch Noten von Crème fraîche und etwas Rauch.

Geschmack : rund, würzig und mit viel Schmelz, aber trotzdem luftig-elegant, mit einem Hauch von Bitternoten, welche die Frucht eher unterstreichen als stören. Herrlich vibrierende Säure, welche die karamellisierten gelben Fruchtnoten ins langanhaltende Finale tragen, das von Mandeln und Enzian geprägt ist, aber auch eine pfeffrige und leicht salzige Dimension aufweist, die Lust auf mehr macht.

Schlussbewertung : ein eindrücklicher Wein aus einem Ausnahmewineberg!

Servieren : bei 10° C. Gravlax, Krustentiere, affinierte Käse.

Dr. José Vouillamoz:

"Wenn man heute einen neuen Rebstock pflanzen oder einen abgestorbenen Stock ersetzen will, verwendet man Pfropfreiser eines Rebschulisten, der die europäische Rebsorte auf eine amerikanische Unterlagsrebe gepfropft hat, welche der Phylloxera widersteht. Vor der Ankunft dieses verheerenden Insekts ab 1863 in Europa erneuerte man die Rebberge durch Stecklinge, durch Ableger (zwei Jahre lange neben der Mutterrebe herangezogen) oder aber durch das Vergruben (Vergraben des ganzen Rebstocks).

Im Wallis hatte man seit dem Mittelalter bis zur Ankunft der Reblaus 1920 eine originelle Technik entwickelt, "Versannes" oder ebenfalls Vergruben genannt. Dabei wurden ganze Rebzeilen von alten Stöcken in einem durchgehenden Graben "beerdigt", wobei einige Triebe aus der Erde herauswuchsen, was eine systematische Verjüngung der Parzelle ermöglichte, Rebzeile für Rebzeile. Dank dieser Technik konnte ein Rebberg ohne Unterbruch in Produktion gehalten werden, im Gegensatz zur modernen Technik der Pfropfreben, bei der man mindestens drei Jahre warten muss, bis sie erstmals Ertrag bringen.

Das Vergruben hat nur in wenigen Parzellen am spektakulären Rebhang von Visperterminen auf rund 2000 m² überlebt. 2010 hat die St. Jodern Kellerei auf meinen Vorschlag hin ihre Winzer gebeten, die Trauben aus diesen Anlagen separat abzuliefern, um eine Spezialcuvée namens Veritas zu keltern. Ein wundervolles Zeugnis für die Walliser Weinbaugeschichte, eingefangen in Flaschen!"

Alkoholgehalt : 14.7%

Inhalt : 75 cl, Karton 3x75 cl

Ref. : 93229 75 2020 **Katalogpreis :** 50.20