Martel.
Wein geniessen.

# Rèze L'Enfer de Schiste 2023

Côteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Rèze

2023

Wallis

Apéro, Apéro Riche, Raclette & Fondue, Sushi, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

13.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Histoire d'Enfer

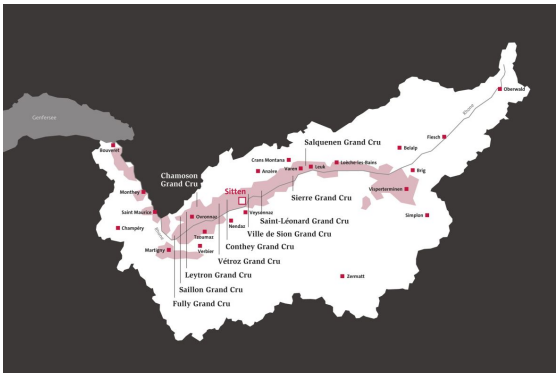
## Zum Wein

Überraschung! Rèze ist eine autochthone Walliser Rebsorte, die in dem Schweizer Bergkanton nur auf 4,6 Hektar angebaut wird. Eine absolute Spezialität also. Ein Weisswein mit unverwechselbarem Charakter. Brillante Farbe. Aromen von getrockneten Mangos und Noten vom Holzausbau. Am Gaumen voll und gleichzeitig bemerkenswert frisch. Blumige Aromen. Ein Erlebnis für Entdecker.


© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Wallis

# Winzerportrait Histoire d'Enfer



Patrick Regamey, Gründer

## Weingut

| | |
|---|---|
| | 2008 |
| | 12 ha |
| | Besitz: Eric Jolly - Dr. Patrick Regamey & Co.<br>Gutsleitung: Eric Jolly - Dr. Patrick Regamey<br>Weinbereitung: Dr. Patrick Regamey - Kellermeister |
| | Weiss: Chardonnay, Chasselas, Chenin Blanc, Heida/Paien, Humagne Blanche, Petite Arvine, Pinot Gris/Grauburgunder, Riesling, Silvaner, Marsanne, Completer, Rèze<br>Rot: Gamay, Nebbiolo, Pinot Noir/Blauburgunder, Syrah/Shiraz, Diolinoir, Humagne Rouge, Cornalin |
| | Ton, Granit, Kalk |

## Anbau

| | |
|---|---|
| | naturnah |


© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Einordnung**

Die „Geschichte der Hölle“ beginnt im Jahr 2008, als sich drei Freunde zusammenschliessen und ein vier Hektar grosses Weingut gründen. Gemeinsam sind ihnen die Begeisterung und die Liebe für die grossen Weine der Welt.

Malerisch gelegen im Dorf Corin-sur-Sierre, wird auf dem Weingut eine grosse Vielfalt an verschiedenen Sorten gepflegt: Ihrem Qualitäts-Credo getreu, streben sie in ihren Weinen nach Struktur, Finesse, Konzentration und Charme. Balance ist und bleibt dabei das Schlüsselwort. „Balance“ ist natürlich auch untrennbar verbunden mit „Terroir“ und so achtet man auf eine rigorose Kontrolle der Erntemenge (Grünernte), strikte Qualitätskontrolle vor der Vinifikation, die darauf ausgelegt ist, dass man so wenig wie möglich eingreift. Die roten Sorten und die Reserve-Qualitäten von Païen und Chardonnay werden grösstenteils in neuen Barriques ausgebaut. Bei den restlichen weissen vertraut man auf Vinifikation im Stahltank.

## «Die Geschichte der Hölle oder einfach höllisch gut.»

— Martel über Histoire d'Enfer


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen

© Martel AG St.Gallen