



Martel.
Wein geniessen.

Chardonnay Réserve Vieilles Vignes 2023

Valais AOC
Histoire d'Enfer



Chardonnay



2023



Wallis



Fischspeisen aller Art, Geflügel, Pilz &
Pilzspeisen, Schwein, Vegetarische Gerichte
aller Art



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



13.30 % Vol.



mittelschwerer Wein

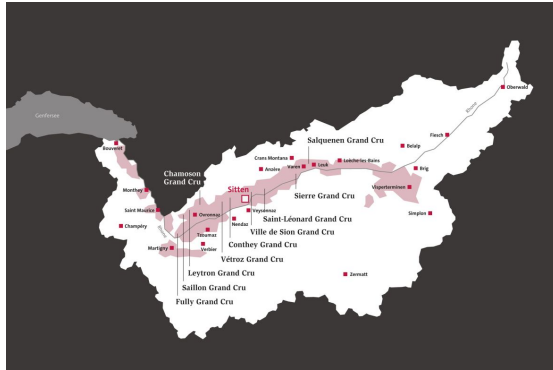


Histoire d'Enfer

Zum Wein

Die Domaine Histoire D'Enfer im Walliser Weindorf Corin ist ein kleines Weingut mit Reben in den allerbesten Lagen. Besitzer sind drei enthusiastische, weinfanatische Freunde um den charismatischen Arzt und Weinkreateur Dr. Patrick Regamey. In sehr naturnahen Anbau werden verschiedenste Sorten gepflegt, autochthone wie Cornalin und Petite Arvine, aber auch z.B. Pinot Noir und Syrah. Der Chardonnay spielt die Melodie der sanften, zarten Üppigkeit mit Balance und subtilen mineralischen Noten.

Winzerportrait Histoire d'Enfer



Patrick Regamey, Gründer

Weingut



2008



12 ha



Besitz: Eric Jolly - Dr. Patrick Regamey & Co.
Gutsleitung: Eric Jolly - Dr. Patrick Regamey
Weinbereitung: Dr. Patrick Regamey - Kellermeister



Weiss: Chardonnay, Chasselas, Chenin Blanc, Heida/Paien, Humagne Blanche, Petite Arvine, Pinot Gris/Grauburgunder, Riesling, Silvaner, Marsanne, Completer, Rèze
Rot: Gamay, Nebbiolo, Pinot Noir/Blauburgunder, Syrah/Shiraz, Diolinoir, Humagne Rouge, Cornalin



Ton, Granit, Kalk

Anbau



naturnah

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 imahltank.

«Die Geschichte der Hölle oder
einfach höllisch gut.»

— Martel über Histoire d'Enfer

Impressionen

