



Martel.  
Wein geniessen.

# L'Hermitage AC

Jean-Louis Chave



Syrah



Rhône



nördliche Rhône



Lamm, Nordafrikanische & libanesische Küche,  
Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte,  
Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren  
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an  
Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



schwerer Wein



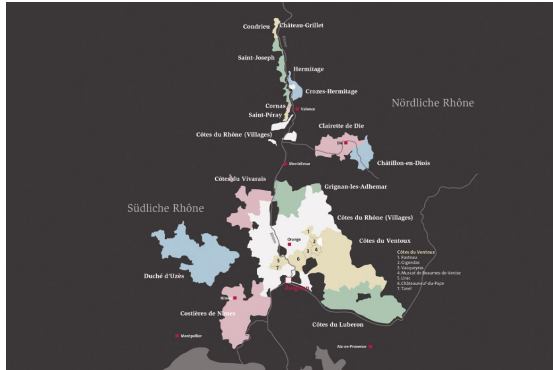
Jean-Louis Chave

## Zum Wein

Jean-Louis Chave ist der jüngste Vertreter einer grossen Winzer-Dynastie, die seit 1481 (!) Hermitage-Weine bereitet. Er gehört zu den besten Weinproduzenten der Welt, lässt sich auf keine qualitativen Kompromisse ein und setzt in Herstellung und Stil auf Tradition. Seine in Kleinmengen produzierten Weine zeigen Grösse und Tiefe, der unverwechselbare Geschmack und bezaubernde Dimensionen machen sie zu Kunstwerken. Das Chave-«Geheimnis» liegt in erstklassigen Rebbergen, einer späten Ernte von perfekten, vollreifen Früchten und höchster Natürlichkeit in Weinbereitung und Ausbau. Einen Chave Hermitage geniessen - das ist ein Rendezvous auf dem Weinolymp.

Frankreich / Rhône / nördliche Rhône

# Winzerportrait Domaine Jean-Louis Chave





Erin & Jean-Louis Chave, Besitzer


## Weingut

 1481

 27 ha


 Besitz: Erin und Jean-Louis Chave  
Gutsleitung: Jean-Louis Chave  
Weinbereitung: Jean-Louis Chave

 Weiss: Marsanne, Roussanne  
Rot: Syrah/Shiraz

 Granit, Ton, Kalk, Kies, Sand

 Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

## Anbau

 naturnah

## Aus diesem Grund

### **Einordnung**

Jean-Louis Chave ist der jüngste Vertreter einer grossen Winzer-Dynastie, die seit 1481 (!) Hermitage-Weine bereitet. Er gehört zu den besten Weinproduzenten der Welt, lässt sich auf keine qualitativen Kompromisse ein und setzt in Herstellung und Stil auf Tradition. Seine in Kleinmengen produzierten Weine zeigen Grösse und Tiefe, der unverwechselbare Geschmack und bezaubernde Dimensionen machen sie zu Kunstwerken. Das Chave-«Geheimnis» liegt in erstklassigen Rebbergen, einer Ernte von perfekten, vollreifen Früchten und höchster Natürlichkeit in Weinbereitung und Ausbau.

Jean-Louis übernahm das Weingut im Jahr 1992. Seither arbeitet er kompromisslos an seinen Weinkunstwerken. Für Neuanpflanzungen verwendet er ausschliesslich die jungen Pflanzen seiner eigenen Rebschule. Natürliche Weinbereitung ist oberstes Prinzip und beinhaltet z.B. auch der Verzicht auf Reinzuchthefen. Und weil der Geschmack des Weines nicht vom Holz maskiert werden soll, wird der Ausbau im Fass auch nur mit minimalem Einsatz von neuem Holz vollzogen. Und sie reifen auch lange genug im Fass, damit sie unfiltriert abgefüllt werden können.

«Jean-Louis Chave als jüngster Vertreter einer Winzerdynastie von 1481 und gleichzeitig ein Meister der Assemblage.»

— Martel über Jean-Louis Chave

# Impressionen

