



Martel.
Wein geniessen.



Marsanne Grain Noble

Valais AOC

Winzer	Marie-Thérèse Chappaz
Region	Wallis
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	50 cl
Qualifizierung / Lage	Valais AOC
Kategorie	Dessertwein
Traubensorte	Marsanne
Anbauart	naturnah
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	12.50 % Vol.
Passt zu	kräftige Käse, Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Marie-Thérèse Chappaz ist die berühmteste Winzerin der Schweiz, allen voran ihre Dessertweine sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Die Grain-Noble-Cuvées basieren auf spät gelesenen Trauben und brillieren im Stil von Trockenbeerenauslesen oder Sauternes-Weinen mit ihrer intensiven Süsse und ihrer Geschmackskomplexität. Ein natüersüsser "Liqueur" aus der weissen Walliser Traubenspezialität Petite Arvine und Marsanne. Weltklasse.

Weingut Marie-Thérèse Chappaz

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Marie-Thérèse Chappaz
Rebberge	8,5 ha
Sortenspiegel	Weiss: Chasselas, Marsanne, Petite Arvine Rot: Pinot Noir, Gamay Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon
Durchschnittliche Produktion	40'000 Flaschen
Weinstil	Terroirbetont, elegant, klassisch



Allein schon die Landschaft mit dem fast mediterranen Klima ist atemberaubend und bildet einen würdigen Rahmen für die traumhaften Walliser Reblagen. Die Klassiker der neuen Schule und in der Spitzenqualität à la Marie-Thérèse Chappaz sind heute wieder in aller Munde. Die Winzerin genießt seit vielen Jahren Star-Ruf, doch dieser Ausdruck passt nicht so recht zu ihrer beeindruckenden Persönlichkeit. Da ist sie zu natürlich, zu bescheiden, zu kollegial. Fasziniert und überzeugt, wie heute eine grosse Anzahl von Spitzenproduzenten auf der ganzen Welt, setzt sie voll auf die Ideen des biologisch-dynamischen Weinbaus. Mit Liebe und Instinkt, mit Handarbeit und Esprit geht sie zu Werke.

Furore und Schlagzeilen macht die Vollblutwinzerin speziell mit ihren komplexen vollsüssen Dessertweinen. Diese Spätlesen, die sich wie Sauternes dank Edelfäule (pourriture noble oder Botrytis) und damit verbundenem Flüssigkeitsentzug zu intensiver Süsse konzentrieren, können aus demselben Grund nur in Kleinstmengen geerntet werden. Sie sind enorm rar... und gefragt.