



Martel.
Wein geniessen.



Pinot Noir L'Enfer du Calcaire

Valais AOC

Winzer	Histoire d'Enfer
Region	Wallis
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Valais AOC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.60 % Vol.
Passt zu	Geflügel, Wild
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Ein Miniweingut der qualitativen Superlative! Die junge Domaine Histoire D'Enfer im Walliser Weindorf Corin besitzt nur wenige, dafür allerbeste Rebberge. Besitzer sind drei enthusiastische, weinfanatische Freunde um den charismatischen Arzt und Weinkreativeur Dr. Régamey. Man produziert inspiriert von grossen Burgundern auf höchstem Niveau und mit Betonung von Finessen und natürlicher Konzentration. Verschiedenste Rebsorten inklusive der Walliser Spezialitäten werden in sehr kleinen Volumen und im Sinn und Geiste des bio-dynamischen Weinbaus angebaut. Übertreffend feinfruchtig und faszinierend finessenreich und komplex sind die Lagen-Pinot-Noirs, welche dem Burgund und der Elite der Bündner Herrschaft weit näher stehen als der (überlebten) Walliser Pinot-Schule. Quasi der Grand Cru der Domaine ist der «Calcaire», der von einem herausragenden Terroir profitiert.

Weingut Histoire d'Enfer

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Patrick Regamey mit zwei Freunden
Rebberge	7 ha
Sortenspiegel	Rot: Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir Weiss: Petite Arvine, Païen, Humagne Blanche, Sylvaner, Chardonnay, Malvoisie.
Weinstil	Sortentypische, moderne Interpretation, reif, finessenreich



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.