

Naturgetreu, widerspiegelt die kostbare ELECTUS Cuvée die Vielfalt der Walliser Terroirs, dieses sonnige Tal, wo die Rhône ihren Ursprung findet.





Rebsorten

Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Weinbereitung

Die verschiedenen Rebsorten werden einzeln gekeltert: lange und kühle Mazeration, spontane Gärung dank autochthonen Hefen und biologischer Säureabbau auf der Maische. Danach wird die Cuvée zusammengestellt und in Barriques abgefüllt.

Ausbau

18 monatiger Ausbau in neue französische Barriques aus Eiche. Danach erfolgt eine einjährige Flaschenreifung.

Boden

Das Wallis bietet eine Vielfalt verschiedener Terroirs. Die Böden der ausgewählten Lagen bestehen aus Schiefer, Granit, Kalk und Mergel.

Rebbau

Je nach Rebberg und Rebsorte erfolgt ein einfacher Guyotoder Kordonschnitt. Die von Hand ausgelesenen perfekt gereiften Beeren, kommen in kleinen Behälter um die Qualität der Trauben zu bewahren.

Alkohol

14.5%