

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, Merlot, Cabernet Sauvignon

# 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%