"Unicus" AOC Valais

Philippe Constantin
Schweiz, Wallis

Vinifikation

Klassische Maischegärung mit Pigeage, Ausbau und Lagerung im Edelstahltank sowie gebrauchtem, grossem Holzfass

Charakter

Offenes, strahlend fruchtbetontes Bouquet von Waldbeeren, roten Kirschen, Bergkräutern, Tannen-Honig, bereits im Duft sehr elegant; am Gaumen durchgehende aussergewöhnliche Balance und Harmonie, samtige Weichheit und feine Gerbstoffe, präsente, reife und fruchtige Aroma-Wolke; die Eleganz klingt lange im Abgang noch nach, jetzt schon grosser Trink- und Genussspass, mit verheissungsvollem Reifungspotenzial

Geschichte

Die Selektion Bruno Jeggli ist eine Linie innerhalb des Sortiments von Jeggli Weine. Sie steht für exklusiv produzierte Weine, welche in Zusammenarbeit mit ausgewählten Wein-Produzenten und Bruno Jeggli gekeltert wurden. Dabei sind aus den vertrauensvollen, langjährigen und persönlichen Kooperationen grossartige Genuss-Cuvées entstanden, die unverkennbar das jeweilige Terroir widerspiegeln!

Entstand aus der über 30-jährigen Zusammenarbeit zwischen Philippe Constantin und Bruno Jeggli trägt die Spezialabfüllung "Unicus" den Namen in Anlehnung an die lateinischen Adjektive "vorzüglich" und "einzigartig".

Konsumhinweis

Rind, Lamm-Ragout, Kaninchen, Wild, Rebhuhn, Pilze, würzige Hart-Käse
Unser spezieller Tipp: Kaninchen-Rücken an Holundersauce oder Côte de Boeuf mit Mark

Technische Details

Traubensorten:	Pinot Noir / Blauburgunder, Syrah / Shiraz , Diolinoir
Trinkreife:	2024 - 2033
Alkohol:	13.8 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Jeggli Weine AG · Sonnhaldenweg 1 · 8107 Buchs
T 044 844 37 47 · info@jeggliweine.ch · www.jeggliweine.ch

zertivino
DIE ZÜRCHER WEINFACHGESCHÄFTE