# "Unicus" AOC Valais

Philippe Constantin
Schweiz, Wallis

CHF 34.80

## 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 |