

Inhaltsverzeichnis 28.03.2014

Lieferschein-Nr.: 8131042
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
27.03.2014	Hotellerie et Gastronomie Zeitung <i>Combe d'Enfer Cornalin 2012</i>	25'095	1

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich



Themen-Nr.: 721,003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 8
Fläche: 21'122 mm²

W X T
E I P
N P



Combe d'Enfer Cornalin 2012

Steile Terrassen und harte Granitböden verleihen dem Wein von Fully den unverwechselbaren Charakter.

Kalk und Schiefer findet man in Fully nicht. Im Gegensatz zu den Nachbargemeinden Saillon und Leytron bestehen die Böden aus «Urgestein» wie Granit, Gneis und Glimmer. Diese sind sehr schlechte Wasserspeicher, und die Reben müssen demzufolge sehr tief wurzeln. Das ergibt feine, fruchtbetonte und dennoch komplexe Weine mit erfrischender Säure.

Die Combe d'Enfer ist ein natürliches Amphitheater, das sich oberhalb des Dorfes Fully von 480 Metern steil hinauf auf 650 Meter über Meer erhebt. Auf den schmalen, mit Trockensteinmauern gestützten Terrassen, pflegen Claudine und Yvon Roduit-Desfayes 0,7 Hektar Cornalin. Die heute an die 40-jährigen Reben pflanzte Claudines Vater. Früher wurde der

beste Rotwein einfach als «Vieux rouge du Pays» bezeichnet. Seit 1972 heisst die älteste Rotweinsorte im Wallis Cornalin. Und die Sorte ist kapriziös und neigt zur Alternanz. Das bedeutet, dass in manchen Jahren einer oder mehrere Rebstöcke keine Trauben produzieren. Yvon Roduit hat seine Cornalin-Reben gebändigt. «Es ist wichtig, die Reben im Gleichgewicht zu halten», sagt der Winzer. «Wir ernten rund 700 bis 800 Gramm pro Stock.» Bis dahin wurde jedoch einiges an Zeit in den Rebberg investiert. So schneidet Yvon Roduit die Schultern der Trauben weg und halbiert sie. Mit grosser Perfektion keltert der Autodidakt und frühere Direktor der Kellerei Imesch in Sierre seit 2003 seine eigenen Weine. Mit der Ernte 2010 konnten Claudine und Yvon Roduit ihre neue Kellerei in Fully beziehen. Der Cornalin Combe d'Enfer gärt und reift in Stahltanks. Er duftet nach schwarzen Kirschen, gerösteten Mandeln, Amarenen und Gewürzen. Im Gaumen ist der Wein saftig, dicht strukturiert, hat viel Fülle und Eleganz. Cornalin passt hervorragend zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild, kräftigen Speisen und Käse. Auf dem Wyschiff in Thun präsentieren Claudine und Yvon Roduit auch den Petite Arvine, mit dem sie in der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses vertreten sind. (gab)

Bezugsquelle: La Rodeline, Claudine und Yvon Roduit-Desfayes, Rue des Sablons 11, 1926 Fully. Preis ab Weingut: 28.50 Franken

.....
www.rodeline.ch