

# DRINKS.

## Clos du Châtelard Extasis Rouge 2020 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7014820
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marke	Clos du Châtelard
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	vielschichtige Aromatik mit blumigen Düften, Eichenholz, Vanille, Lakritz, dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Zitrusfrüchten, Pfirsichen, Muskatnuss, Pfeffer und geröstetem Kaffee. Mineralischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und anderen Traubensorten
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Asiatische Küche, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

## Beschreibung

Die Weinbauregion Chablais erstreckt sich im Südosten des Genfersees zu beiden Seiten der Rhone, die als natürliche Grenze zwischen den Kantonen Waadt und Wallis fungiert. Das Ensemble aus Hangneigung, Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und Wasserverfügbarkeit bietet in dem alpin geprägten Flusstal optimale Bedingungen für das Heranreifen der Trauben, weshalb hier Weine höchster Güte entstehen. Das Weinhaus Hammel hat sich auf die Genfersee-Region spezialisiert - man unterhält neun eigene Domänen, produziert aber auch Weine von hinzugekauftem Traubengut. Für die Produktion sind Charles Rolaz und der Önologe Fabio Penta verantwortlich. Die Domäne Clos du Châtelard in der Gemeinde Villeneuve befindet sich im Osten des Genfersees. Die von Mauern gestützten Terrassen, die sich zwischen dem Seeufer und den Ausläufern der Alpen in einer Höhenlage von 400-600 m erstrecken, nehmen eine Fläche von 8 ha ein. Das Gefälle des nach Südwesten ausgerichteten Steilhangs beträgt 35 bis 40%. Der Untergrund besteht aus Fels und Geröll, da es sich um eine von Gletschern und Wildbächen geformte Moränenlandschaft handelt. Die Bepflanzungsdichte liegt mit 12'000 Rebstöcken pro Hektar sehr hoch. All jene Faktoren - in ihrer Gesamtheit «Terroir» genannt - bestimmen die ausserordentliche Qualität der Grand Cru Weine. Für den Extasis Rouge werden verschiedene rote Rebsorten assembliert. Die Maische wird langsam vergoren und nach Ripasso-Art vinifiziert - hierbei findet eine zweite Gärung auf dem getrockneten Traubentrester eines anderen Weins statt. Die in den Traubenschalen konzentrierten Inhaltsstoffe leiten die erneute Gärung ein und verleihen dem Wein eine tiefere Farbe, mehr Tannine, mehr Säure sowie durchaus interessante Geschmacksnuancen. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in Eichenfässern. Das Lagerpotential beträgt sieben Jahre.