

2021 Anne-Sombre

Anne-Claire Schott
Vin de Pays Suisse
75cl (6er-Karton)

CHF 60.00

Degustationsnotiz

Dieses wunderbare Elixier darf nicht «Wein» genannt werden, da weisse und rote Trauben aus verschiedenen Rebbergen miteinander vergoren wurden. Würde die Ernte aus einer Parzelle stammen, wie ein Schiller, dann würde die AOC Bielersee wieder greifen. Sattes Rubinrot. Würzig-floraler Auftakt. Auf der einen Seite rauchig-teerig, dunkelfruchtig mit enormer Würze, auf der anderen Seite floral, nach dunklen Rosen duftend. Sehr zupackender Gaumen, mit Schmelz und einnehmender Würze. Feinste Tannine, gut stützende Säure, dezent florale Anklänge. Wirkt kräftig und anhaltend mit dunkelfruchtigem Finale. (pt)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Schweiz

Region: Bielersee

Genussreife: Jetzt - 2035

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten:
Gamaret,Diolinoir,Gewürztraminer

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+

Produzenten-Informationen

Anne-Claire Schott: «Für mich kann die Kreation eines Weines mit der Gestaltung eines Bildes verglichen werden. Ihre Entstehung sowie ihre Empfindung sind sehr subjektiv. Beide zeigen verschiedene Sichtweisen unserer Kultur. Es gibt nicht zwei Mal den gleichen Wein und auch nicht zwei Mal das gleiche Kunstwerk.» Anne-Claire bewirtschaftet ihre Reben hingebungsvoll biodynamisch. Die traditionelle Arbeitsweise von Hand in den Terrassen von Twann mit ihren historischen Trockenmauern begeistert und fasziniert sie jeden Tag aufs Neue. Diese nachhaltige Produktion ist ihre Philosophie und trägt dazu bei, ihre Auffassung der Biodynamie auszuleben. Mit der engen Verbindung zur Kunst und zu den Geisteswissenschaften schafft es Anne-Claire, eigenständige, unverwechselbare Weine in die Flasche zu bringen. Sie begeistern alle, die ihren Horizont aromatisch erweitern möchten.