

Heida Réserve

Description

L'Heida Réserve est le résultat d'un minutieux travail et de notre passion pour l'art de la vinification. Les raisins proviennent d'un assemblage de terroirs provenant des communes de Saillon et Viège.

Après le pressurage, le précieux nectar est transféré directement en fûts de 400 litres, dont 50% sont en bois neuf, et 50% de deuxième passage. La première fermentation se déroule dans les fûts, sous un contrôle attentif de la température et des étapes de fermentation.

Après 18 mois d'élevage sur lies, nous laissons le vin s'affiner pendant une année supplémentaire en cuve, avant de le laisser reposer en bouteille.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Heida (Savagnin blanc, Païen)
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et Schistes
- ✓ **Air de production** : Vétroz
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois de 18 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : haute gastronomie, apéritif élaboré, poissons grillés, crustacés
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 – 15 ans
- ✓ **Alcool** : 13.9 %
- ✓ 1185 bouteilles produites

Dégustation

Œil – Robe jaune pâle avec reflets

Nez – Bourgeons de sapin, poire Williams mûre, écorce de conifère

Bouche – Puissant avec des touches caramélisées

Distinction(s)

- * 94 points Robert Parker (2021)
- * 90 points Robert Parker (2019)
- * Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Médaille d'Or (2019)

Heida Réserve

Beschreibung

Der Heida Réserve ist das Ergebnis sorgfältiger Arbeit und unserer Leidenschaft für die Kunst der Weinbereitung. Die Trauben stammen aus einer Zusammenstellung von Terroirs, die aus den Gemeinden Saillon und Visp stammen.

Nach dem Pressen wird der kostbare Nektar direkt in 400-Liter-Fässer gefüllt, von denen 50% aus neuem Holz und 50% aus einem zweiten Durchgang bestehen. Die erste Gärung findet in den Fässern statt, unter sorgfältiger Kontrolle der Temperatur und der Gärungsschritte.

Nach 18 Monaten Hefelagerung lassen wir den Wein ein weiteres Jahr im Tank reifen, bevor er in der Flasche ruht.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Heida (Savagnin Blanc, Païen)
- ✓ **Boden** : Schiefer und Moränen
- ✓ **Produktionsluft** : Saillon
- ✓ **Weinbereitung** : 24-monatiger Holzausbau
- ✓ **Passt zu** : Haute Cuisine, gegrillter Fisch, Schalentiere und charaktervolle Käsesorten
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 – 15 Jahre
- ✓ **Alkohol** : 13.9%
- ✓ 1185 produzierte Flaschen

Verkostungsnotizen

Augen - Blassgelbe Farbe mit Reflexen

Nase - Tannenknochen, reife Williamsbirne, Koniferenrinde

Mund - Kraftvoll mit karamelligen Anklängen

Auszeichnung(en)

- * 94 Punkte Robert Parker (2021)
- * 90 Punkte Robert Parker (2019)
- * Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Goldmedaille (2019)

Heida Réserve

Description

Heida Réserve is the result of meticulous work and our passion for the art of winemaking. The grapes come from a blend of terroirs from the municipalities of Saillon and Visp.

After pressing, the precious nectar is poured directly into 400-litre barrels, 50% of which are made from new wood and 50% from a second passage. The first fermentation takes place in the barrels, with careful control of the temperature and fermentation stages.

After 18 months on the lees, we leave the wine to mature for a further year in the tank before bottling.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Heida (Savagnin Blanc, Païen)
- ✓ **Soil:** shales and moraines
- ✓ **Production area:** Saillon
- ✓ **Vinification:** Aged in wood for 24 months
- ✓ **Food and wine pairing :** Haute gastronomy, grilled fish, shellfish and distinctive cheeses
- ✓ **Ageing potential :** 8 - 15 years

Tasting notes

Robe - Pale yellow with glints

Nose - Fir buds, ripe Williams pear, conifer bark

Palate - Powerful with hints of caramel

Distinctions

- * 94 points Robert Parker (2021)
- * 90 points Robert Parker (2019)
- * Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Gold Medal (2019)