

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Arvine Gringe //

Valais AOC

Didier Joris



**Region** : Wallis, Schweiz.

**Bezeichnung** : Chamoson.

**Domäne** : Didier Joris.

**Rebsorten** : 100% Petite Arvine (Arvine)

**Jahrgang** : 2019

**Zu probieren bis** : 2027

**Auszeichnungen** : Gault Millau: Die 150 besten Schweizer Winzer

**Anblick** : klares Goldgelb.

**Geruch** : ein tiefgründiger Wein, den man unbedingt in eine Karaffe umfüllen muss, da er sich nur langsam öffnet auf Aromen von Honig, Harz und sogar Kautschuk; daneben erschnuppert man klassischere Noten von Grapefruit und Glyzinien, abgerundet durch einen mineralischen Hauch von Kreide.

**Geschmack** : von schöner Fülle, aber sehr viel eleganter und leichtfüssiger als so viele andere Arvine-Weine, getragen von einer unglaublich saftigen Säure und einer exemplarischen Salzigkeit, welche die tiefgründigen Geschmacksnoten von gerösteten Baumnüssen, Honig, Vanille, Limettensaft und Grapefruit bis ins sehr feine und fast endlos lange Finale tragen.

**Schlussbewertung** : ein grosser Weisswein von internationalem Kaliber!

**Servieren** : bei 10° C. Salziger Gruyère, Langustinen vom Grill mit Zitronenmelisse-Sauce, Pouletfilet an Rahmsauce.

Die Arvine, erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts Petite Arvine genannt, ist die emblematische weisse Rebsorte des Wallis schlechthin. Didier Joris wollte den kapriziösen Charakter der Arvine unterstreichen, indem er sie als «gringe» bezeichnet (für «grincheux»), ein regionales Wort, das mürrisch oder schlecht gelaunt bedeutet. Er hat es allerdings verstanden, sie zu zähmen, und ihre beste Seite hervorzulocken. Dieser Wein, in zu 10 bis 20% neuen Barriques ausgebaut, bietet Aromen von Grapefruit und Glyzinien, der Gaumen ist nervig, saftig und erfrischend. Ein grosser Weisswein von internationalem Kaliber!

**Alkoholgehalt** : 13.5%

**Inhalt** : 75 cl, Karton 6x75 cl

**Ref.** : 92020 75 2019 **Katalogpreis** : 52.20