PINOT NOIR AOC

2025 / 75 cl



Luisier

Die Geschichte von Clément Luisier aus Saillon im Wallis ist unglaublich: Mit 18 Jahren, im zweiten Lehrjahr, kaufte er seinen Eltern einen Teil ihrer Trauben ab, um damit seinen eigenen Wein zu machen und seinen eigenen Keller zu eröffnen. 6 Jahre später zählt Clément zu den erfolgreichsten Jungwinzern der Schweiz.

Cléments erster Wein, der Jahrgang 2018, kam gut an. Bereits ein Jahr später erweiterte er sein Sortiment auf acht Weine. Im Jahr 2020 steigerte der junge Winzer, der mittlerweile seinen Abschluss gemacht hat, seine Produktion noch einmal und begann eine neue Lehre als Kellermeister. 2023 gewann er mehrere Medaillen und wurde 2024 vom Gault & Millau zum Rookie ernannt.

Der 24-jährige Clément sprüht vor Ideen: Er experimentiert im Rebberg und im Keller, vergrössert die Rebfläche stetig und hat einen unglaublichen Erfolg. Der mittlerweile 14 Hektar grosse Weinberg der Familie, verteilt auf mehrere Parzellen zwischen Saillon und Leytron, wird nach und nach auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Der junge Winzer empfängt seine Besucher in einem neu eingerichteten Carnotzet, wo er Degustationen und Kellerbesichtigungen anbietet.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2029
Traubensorten	Pinot Noir
Passend zu	Apéro, Gnocchi und Pasta, grillierter Fisch, Pastagerichte & Risotto, Pizza

Degustationsnote	Der Pinot Noir von Luisier aus dem Wallis zeigt sich mit einer tiefen, rubinroten Farbe und verführt mit Aromen von roten Beeren wie Kirsche, Himbeere und Brombeere, begleitet von subtilen Kräutern und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er elegant und gut strukturiert, mit einer feinen Tanninstruktur und einer angenehmen Frische. Die fruchtigen Noten harmonieren mit einer leichten Würze und einer eleganten Länge im Abgang. Ein typischer, gut balancierter Pinot Noir aus dem Wallis, der sich hervorragend zu Geflügel, Lamm oder gereiftem Käse geniessen lässt.

WEIN DEPOT