Trimagix 2015

Joe Pfister **Schweiz Tessin**

www.cavegevin.ch

Weinbeschrieb

Unser Weinemacher aus dem Tessin Joe Pfister, war wieder einmal kreativ. Dabei entstanden viele neue Mischungen die nun den Weg in die Flasche angegangen sind. Gerne möchten wir euch den Trimagix und den Xtra vorstellen. Das sind die beiden Weine von Joe Pfister wo all seine Traubensorten in einem Wein vorhanden sind.

Trimagix ist eine ausgewogene Assemblage aus 41 % Merlot, 38 % Chamboursin und 20 % Cabernet Sauvignon. Er lagerte 33 Monate in neuen Barriques und wurde 2018 in die Flaschen verkorkt. Eine tiefgründige Aromatik – rauchige Toastnoten, Teer, Leder, Pfeffer und dunkle Schokolade treffen auf süssliches Cassis und Brombeeren sowie Bourbon-Vanille.

Traubensorten/Vinifikation

Das Barrique ist ein Eichenfass welches gerne zum Ausbau von Wein und Whisky verwendet wird. Die meisten Fässer werden im Bordelaiser Schliffmass von 225 Liter verwendet. Den Ursprung der Fässer findet man im Export von Weinen nach England. Zum Biegen der Dauben wurden die frischen Eichenfässer innen verkohlt. Die veränderten Säfte, welche nach einer Schiffsreise aus den Fässern kamen, brachte die Weinwelt zum Staunen. Der Wein, beeinflusst durch die Aromen von Holz und Kohle, gewann an Vielfalt. Vanille, Tabak, Karamell, Tannine vom Holz und auch das Einwirken der Oxidation schwangen mit. Man begann zu „pröbeln“, denn schnell war klar: es macht einen Unterschied ob das Fass neu ist oder bereits im Einsatz mit Wein war, ob es von hier oder da kommt und natürlich wie lange der Wein im Fass verweilt. Heute kann bei einem Barrique der Röstgrad gewählt werden. Die Spezialität von Joe Pfister sind Barrique mit hohen Röstgraden.

X-tra 2018

Weinbeschrieb

Xtra ist der kleine Bruder von Trimagix und hat dieselbe Cuvée. Der Unterschied ist bei der Lagerung. Xtra ist im Gegensatz zu Trimagix im Stahltank gereift. Das heisst die Röst- und Holzaromen fallen weg und die Frucht kommt stärker zur Geltung. Für uns wird es somit spannend, denn wir können die verschiedene Aromenentwicklung der beiden Reifearten nebeneinander degustieren. Dunkles Kirschrot im Auge und in der Nase sehr fruchtig (schwarze Früchte). Ein preiswerter Allrounder der im Sommer gerne auch etwas kühler genossen werden kann.

Bei uns erhältlich für CHF 18.00 / inkl. MwSt.