

Medienmitteilung

Domaines Chevaliers gewinnt Gold für den Gamay Vieilles Vignes beim Internationalen Gamay-Wettbewerb in Lyon

Salgesch/Bern, 25.01.2024 – Es ist eine grosse Ehre und Anerkennung für die Walliser Weinkellerei Domaines Chevaliers: Beim 14. Concours International du Gamay in Lyon erhielt ihr «Gamay Vieilles Vignes» die Goldmedaille.

Am 13. Januar 2024 versammelten sich Weinexperten und -Produzenten aus aller Welt in Lyon, Frankreich, um über 800 Gamay-Weine aus vier verschiedenen Ländern zu verkosten. Eine Jury, bestehend aus 181 professionellen Weinkennern und passionierten Weinliebhabern, führte die Blindverkostung durch.

Ein Wein mit Geschichte und Charakter

Die prämierten Gamay-Rebstöcke, die seit über 60 Jahren auf zwei Parzellen von Domaines Chevaliers wachsen, bringen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität hervor. Der Gamay Vieilles Vignes wird nach der Lese sorgfältig zwölf Monate lang im Holzfass ausgebaut, was ihm einen unverwechselbaren Charakter und intensive Aromen verleiht. Mit einer Nase von Schwarzkirsche und Brombeere, am Gaumen fleischig und konzentriert, endet er in einem langen, runden und zarten Abgang mit dezenten Tanninen.

Stolz und Freude bei Domaines Chevaliers

Damian Indermitte, Direktor der Domaines Chevaliers, äussert sich begeistert: «Wir sind überaus stolz und erfreut über den Gewinn der Goldmedaille in Lyon. Diese Ehrung unterstreicht unser kontinuierliches Bestreben nach Qualität und unsere Leidenschaft für aussergewöhnliche Weine. Nach der Auszeichnung als bester Gamay der Schweiz beim Grand Prix du Vin Suisse 2020, bestätigt der Jahrgang 2022 einmal mehr unsere hervorragende Qualität.»

Verkostungsempfehlungen

Der rubinrote Gamay Vieilles Vignes mit violetten Reflexen offenbart ein vielschichtiges, verführerisches Bouquet, welches von floralen Noten (Damaszener-Rose) zu fruchtigen (Sauerkirsche) und schliesslich würzigen Aromen übergeht. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig, rund und samtig. Er ist vollmundig und unterscheidet sich deutlich von leichten,

sommerlichen Gamays. Der Wein passt hervorragend zu Aufschnitt, hellem Fleisch und insbesondere zu einem Kalbskotelett mit Morcheln.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Damian Indermitte, Geschäftsführer Domaines Chevaliers, zur Verfügung. Tel.: +41 27 455 28 28, Mobile +41 79 543 85 74

e-Mail: damian.indermitte@chevaliers.ch, Webseite: www.chevaliers.ch

Eine Bildauswahl mit Copyrights finden Sie [hier](#).

Für weitere Informationen und Bilder (Medien):

Jürg Krattiger, Medienstelle Domaines Chevaliers
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern
Tel. 031 300 30 70; E-Mail: info@gretzcom.ch

Über Domaines Chevaliers: 1936 gründete Oswald Mathier-Küchler die Firma «Vins des Chevaliers» in Salgesch, inmitten einer imposanten Bergkulisse am fruchtbaren Rhone-Strand. Das Weingut wurde 2017 zu Domaines Chevaliers umbenannt. Vins des Chevaliers flog einst mit dem legendären «Dôle des Chevaliers» an Bord der Swissair in alle Welt hinaus. Bei Domaines Chevaliers wird neben der traditionellen Marke «Vins des Chevaliers» und den «Sherpa Weinen» auch die Premium Linie «Lux Vina» gekeltert. Die kraft- und energiegeladenen Weine demonstrieren eindrücklich, wie die perfekte Synthese aus den besonderen geologischen Bedingungen und den grandiosen Lichtverhältnissen im Zusammenspiel mit dem milden, mediterranen Walliser Klima Weine mit ganz spezifischen Herkunftscharakter wachsen lässt.