

# Kellerei de la Brunière - Saint-Léonard

---

Dieser Bericht befasst sich mit den Weinbergen der Kellerei de la Brunière in Saint-Léonard, insbesondere mit dem Jahrgang 2015 und einem ganz speziellen Wein, dem Muscat; dabei begleitet uns Christophe Morand, Selbstkelterer und würdiger Vertreter der dritten Generation dieses Familienbetriebs.



Beim Gespräch über seine **Weinberge** weist Christophe als erstes darauf hin, dass diese sich ausschliesslich am rechten **Rhone**-Ufer befinden, also an der besonders sonnenverwöhnten Seite des **Wallis**. Bestellt werden insgesamt rund 5 Hektar **Rebfläche**, verteilt auf die Gemeinden **Saint-Léonard**, **Sitten** und **Champlan**. In den **Weinbergen** des Hauses sind 12 verschiedene **Rebsorten** vertreten, aus denen 20 **Weine** gekeltert werden.

Sobald vom Jahrgang 2015 die Rede ist, gerät Christophe ins Schwärmen. Wenngleich jeder Jahrgang seine typischen Vorzüge besitzt, so wird 2015 nach Christophes Meinung in die Annalen eingehen. Aufgrund des trockenen Klimas mussten seine **Reben** durch die **Suone von Clavau** (oberhalb von Sitten) bewässert werden, die somit ihre Hauptfunktion bewahrte. In Bezug auf die **Weinlese** betont

Christophe sodann die Qualität der **Trauben**. Trauben mit hohem **Zuckergehalt** ergeben reichhaltigere **Weine**, weshalb beachtliche kellereitechnische Massnahmen erforderlich waren, um die gewünschte Ausgewogenheit zu erzielen.

Bei der Frage nach seinem Lieblingswein offenbart Christophe seine Schwäche für den **Muscat** (Muskateller). Dieser in der Region bekannte und historisch bereits von seinem Grossvater erzeugte **Wein** hat im Hause **Kellerei de la Brunière** grosse Tradition. Bei der **Verkostung** zeigt sich dieser **Muscat** mit hellgelber Farbe. An der Nase entfaltet sich die Kraft seiner Aromen mit fruchtigen Nuancen wie Litschi oder Pfirsich und sogar einem feinen Rosenduft. Im Mund beginnt der geschmackliche Eindruck frisch mit wiederkehrenden Rosennoten, während der Abgang eine leichte, sehr interessante Säure enthüllt.

Mit seinen **typischen aromatischen Vorzügen** ist dieser **Muscat** eine vorzügliche Wahl für den **Aperitif**. Er passt hervorragend zu kleinen Köstlichkeiten aus Schokolade oder süssen Desserts.

Dieser **Wein** ist ab sofort zu einem Preis von CHF 14.- pro Flasche bei der **Kellerei de la Brunière** erhältlich.

[www.bruniere.ch](http://www.bruniere.ch)