



Ribex 2023

Der Ribex verkörpert den Anspruch, diese Rebsorte im Waadtland auf das sehr hohe Niveau der Ausdruckskraft zu bringen. Aromen von Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Cassisknospen. Am Gaumen exotische Frische (Mango und Litschi), Lebendigkeit und elegante Mineralität.

Produzent	Domaine Louis Bovard
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	8463
Passt zu	Curry, Risotto, Meeresfisch, Fisch, Spargelgerichten



Vinifikation

Reifung für zehn Monate in alten Fässern ohne malolaktische Gärung. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

Terroir

Boden aus kalk- und lehmhaltigem Kies.

Geschichte





Ribex kommt von Ribes, dem lateinischen Namen für Johannisbeere, deren Aroma diese Cuvée charakterisiert. 1983 übernahm Louis-Philippe Bovard, Vertreter der zehnten Generation des Namens, die Leitung des Familienguts, das heute 13 Hektar umfasst. Dem Avantgardisten ist unter anderem die Einführung von neuen Rebsorten (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot und Syrah) auf dem Gut zu verdanken, aber auch der Ausbau des Chasselas in Barriques, die Einrichtung des Conservatoire Mondial du Chasselas (dessen Zweck es ist, nach älteren, qualitativ hochwertigen Selektionen zu suchen) sowie die Erstellung einer bedeutenden Sammlung alter Dézaley-Jahrgänge. Parallel zu den seit 2015 hohen Bewertungen von Robert Parker wurde Louis-Philippe Bovard im Jahre 2016 zusammen mit fünf anderen Winzern als «Ikone des Schweizer Weins» von Gault & Millau ausgezeichnet. Er ist ebenso Mitbegründer der Baronne du Dézaley, von Arte Vitis sowie der Mémoire des Vins Suisses.

