



## 2020 Sélection Gregor Kuonen

Assemblage rouge Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Eine Hommage an Gregor Kuonen

**Beschreibung:**

Im Jahr 2004 feierte Gründervater Gregor Kuonen seinen 85. Geburtstag. Zu seinen Ehren und für sein unermüdliches Engagement wurde die «Sélection Gregor Kuonen» geschaffen. Eine Assemblage, die von Gregor Kuonen mitentwickelt worden ist; deren genaue Zusammensetzung schlussendlich aber sein Geheimnis bleiben wird. Das Ergebnis ist eine verführerische Cuvée von komplexer Struktur und erstaunlicher Aromatik, die die Persönlichkeit von Gregor perfekt aufzeigt.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gregor Kuonen
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	1258020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sélection Gregor Kuonen**

Assemblage rouge Valais AOC  
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.