



2022 Uvrier Octoglaive

Terre Calcaire, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Eleganter Chasselas aus Uvrier

Beschreibung:

Die alten Chasselas-Rebstöcke gedeihen auf den Grand-Cru-Terrassen der kleinen Gemeinde Uvrier. Die besondere Bodenbeschaffenheit verleiht dem Weisswein seinen rassigen Charakter sowie die feinen Mineralischen Noten.

Degustationsnotiz:

Die alten Chasselas-Rebstöcke gedeihen auf den Grand-Cru-Terrassen der kleinen Gemeinde Uvrier. Der besonderen Bodenbeschaffenheit verdankt dieser harmonisch strukturierte Weiss-wein seinen rassigen Charakter mit feiner Mineralnote.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Wallis |
| Produzent: | Domaine Cornulus |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 8 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | 100% Chasselas |
| Artikelnummer: | 1286722 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Uvrier Octoglaive

Terre Calcaire
Valais AOC
Domaine Cornulus (Bio)

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chasselas |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Weinbau: | Bio |
| Ausbau: | 8 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |