



## 2022 Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

**Degustationsnotiz:**

Origineller und rarer Tropfen mit Noten von roten Beeren und Preiselbeeren, roten Pflaumen. Leicht rauchiger, samtiger Gaumen, feine Tannine, langer, vollmundiger Abgang. Mit Sicherheit einer der besten Gamay der Schweiz!

**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>	Domaine Cornulus
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1288122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gamay Vieilles Vignes**

Clos des Corbassières  
Valais AOC  
Domaine Cornulus (Bio)

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Gamay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 8 Monate im Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.