



## 2022 Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Chasselas mit aussergewöhnlicher Lagerfähigkeit

**Beschreibung:**

Der Chasselas Vieilles Vignes ist ein Weisswein mit intensiven Aromen von Pfirsich, Aprikose und Gewürznoten. Er ist Teil der Mémoire des vins suisses und wurde sorgfältig in Amphoren ausgebaut. Seine Lagerfähigkeit ist aussergewöhnlich.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und mineralischen Noten im komplexen Bouquet, Lindenblüten, Stachelbeeren, Salbei, aber auch etwas nasser Stein und ein Hauch Menthol. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer vielschichtigen Chasselas-Aromatik, nun auch Aprikosen und etwas Honig, schwach geröstetes Toastbrot und etwas Haselnuss; eine angenehme Frische im anhaltenden Finish.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Domaine Cornulus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in der Amphore
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	1287422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chasselas Vieilles Vignes**

Clos de Mangold  
Valais AOC  
Domaine Cornulus (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in der Amphore
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren