



## 2021 Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Ein kraftvoller Wein, der gut eingelagert werden kann

### **Beschreibung:**

Die Hänge von Martigny und Bovernier bestehen aus jungen Böden, die durch das Gestein, auf dem sie sich gebildet haben, beeinflusst werden. Die grosse Vielfalt der Region erlaubt Weinbauern und Önologen die Auswahl des am besten geeigneten Terroirs für die jeweilige Rebsorte. So können typische Weine hoher Qualität hergestellt werden

### **Degustationsnotiz:**

Nase: für den Merlot typischer Efeuduft. Dazu Noten von Gewürzen, Kaffee, Mocca, reifen Trauben. Im Gaumen schöne reife Frucht, viel Charme und Geschmeidigkeit. Feste, dichte, geschmeidige und seidige Tannine. Ein Wein mit einem langen, kraftvollen Finale und grossem Potenzial.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gérald Besse
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	23 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1177621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot Les Serpentes**

Martigny Valais AOC

Domaine Gérald Besse (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	23 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.