



2022 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Rote Spezialität aus dem Wallis

Beschreibung:

Die Rebsorte Cornalin mit ihren typischen Aromen nach kleinen Kirschen und Veilchennoten findet im Saint-Théodule einen besonders vielschichtigen Ausdruck.

Degustationsnotiz:

In der Nase ungewöhnlich ausdrucksstarke Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Nelken, Vanille und Leder. Am Gaumen wunderbar wuchtig, strukturiert, dichte, feste und bereits geschmeidige Tannine.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Gérald Besse
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Artikelnummer:	1128122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule
Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Bio
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.