



## 2023 Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Weisse Cuvée vom Walliser Topproduzenten Cornulus

### **Beschreibung:**

Der Name Monzuettes stammt vom lokalen Dialekt und bedeutet «kleiner Hügel». Die Cuvée kombiniert die beiden nur im Wallis heimischen Rebsorten Petite Arvine und Humagne Blanche und trägt die Handschrift der kalkhaltigen Böden von Monzuettes.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit goldenen Nuancen. Lindenblüten, Stachelbeeren und Waldhonig in der facettenreichen Nase, ergänzt durch etwas Kamille und Eisenkraut. Am Gaumen präsentiert sich ein faszinierendes Ganzes: nebst den frischen, zitrischen Noten auch gelber Apfel, Stachelbeeren und einige Wildkräuter, sehr fein texturiert und von grossartiger Präsenz; vibrierendes, Potenzial versprechendes Finale mit einer leicht salzigen Abgangsnote.

### **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 19/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Petite Arvine, 40% Humagne
<b>Artikelnummer:</b>	1287223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Empreinte Calcaire Blanc**

Clos des Monzuettes  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Petite Arvine, 40% Humagne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren