



## 2023 Mazarine

Valais AOC, Cave Ardévaz

**Degustationsnotiz:**

Der Mazarine ist rund, harmonisch und körperreich. Der Pinot noir bringt ihm seine Rasse, seinen Körper und seine Blume; der Gamay seine Robustheit und Fruchtigkeit. Seine Harmonie und Ausgeglichenheit machen ihn zu einem der beliebtesten Rotweine aus dem Hause Boven.

**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>	Cave Ardévaz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1286523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mazarine**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.