



2023 Rouge de Chasse

Valais AOC, Domaine Cornulus

Aus alten Rebstöcken

Beschreibung:

Der Rouge de Chasse ist eine Cuvée aus Gamaret, Galotta, Merlot und Syrah. Alte Rebstöcke bilden den Grundstock der vielen Parzellen der terrassierten Weinberge auf dem Gebiet der Gemeinde Savièse und Sitten.

Degustationsnotiz:

Tiefrote Farbe, Noten von Cassis und Holunder. Leicht pfeffrig, am Gaumen gut strukturiert und lebhaft.

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.

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Wallis |
| Produzent: | Domaine Cornulus |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 10 Monate im Zementtank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.9 % |
| Rebsorte(n): | Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah |
| Artikelnummer: | 1287123 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rouge de Chasse

Valais AOC
Domaine Cornulus

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt: 13.9 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.