



2023 Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzer Beeren, an Kirschen und Heidelbeeren erinnernd, ergänzt durch zarte Veilchennoten und etwas Grafit in der prächtig abgestimmten Nase. Am Gaumen gefällt die Fülle und der schöne Schmelz, viel dunkelbeerige Frucht, auch schwarzer Holunder und etwas Lakritze, unterlegt von reifen Gerbstoffen; nicht nachlassend im ausgedehnten, kraftvollen Finale.

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:	Cave Ardévaz
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1285823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.