



2022 Sélection Gregor Kuonen

Assemblage rouge Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Un hommage à Gregor Kuonen

Description:

En 2004, le fondateur Gregor Kuonen a fêté son 85e anniversaire. En son honneur et pour son engagement infatigable, la "Sélection Gregor Kuonen" a été créée. Un assemblage que Gregor Kuonen a contribué à développer, mais dont la composition exacte restera finalement son secret. Le résultat est une cuvée séduisante, à la structure complexe et aux arômes étonnants, qui révèle parfaitement la personnalité de Gregor.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
Référence:	1258022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sélection Gregor Kuonen

Assemblage rouge Valais AOC
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.