



2022 Cornalin Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Nota di degustazione:

Il vino colpisce per il suo bouquet intenso e stratificato di frutti di bosco scuri e maturi e di spezie fini; anche al palato mostra un frutto ammaliante, è denso, elegante e termina con un finale aristocratico e di lunga durata.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine des Muses
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Cornalin
Numero di articolo:	1338822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Tradition

Valais AOC

Domaine des Muses

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cornalin

Maturità: fino a 2032

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.