



Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC, Domaines des Chevaliers

Walliser Cuvée mit viel Charakter

Beschreibung:

Ein Weinelixir hoch 2: Die Walliser Rebsorten Syrah und Cornalin treffen die internationale Merlot-Traube. Über 20 Monate hat dieser Zaubertrank in Barriquen geschlummert.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, violette Reflexe. Kraftvolles, dunkelbeeriges Bouquet nach Brombeeren und Schwarzem Holunder, auch Veilchen und Crémant-Schokolade, schliesslich ein Hauch Nougat. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer sehr gehaltvollen, dichten Aromatik, unterlegt von einer schönen Frische, einige Unterholznoten; sehr feine Tannine, ein wunderbares abgestimmtes, langanhaltendes 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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaines des Chevaliers

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin

Artikelnummer: 0914815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC
Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.