



## Ardévine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Kultwein der Cave Ardévaz

### **Beschreibung:**

Der Ardévine ist eine Assemblage aus den Traubensorten Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah und hat sich in den letzten Jahren im Wallis zu einem Kultwein entwickelt. Der Wein wird in kleinen Eichenfässern von 225 l Inhalt (Barriques) ausgebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Der Ardévine ist eine Assemblage aus den Traubensorten Gamaret, Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah und hat sich in den letzten Jahren im Wallis zu einem Kultwein entwickelt. Der Wein wird in kleinen Eichenfässern von 225 l Inhalt (Barriques) ausgebaut. Er zeigt einen würzigen Duft, mit Noten von frischem Holz und einem Hauch von Minze. Enge Tannine, ein dichter Auftakt am Gaumen mit einem Abgang, in dem wir die Gewürze des Bouquets finden. Dieser körperreiche Wein mit herbstlichen Aromen hat ein schönes Alterungspotenzial und passt gut zu kräftigen Fleischgerichten.

### **Passt zu:**

Dieser körperreiche Wein mit herbstlichen Aromen hat ein schönes Alterungspotenzial und passt gut zu kräftigen Fleischgerichten.

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cave Ardévaz

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah

**Artikelnummer:** 1286022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ardévine

Valais AOC  
Cave Ardévaz

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Gamaret, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |