



Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Diese Assemblage von dem Terroir um das Dorf Saillon, aus der Lage "Les Bains" kommend, beinhaltet eine einzigartige Mischung aus Schweizer Edelreben. ; Sie vereint perfekt Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah.; Ein kräftiges Violett ; und ein Duft von schwarzen Früchten und Gewürzen zeichnen sie aus. ; Am Gaumen zeigt sich ein samtiger Auftakt mit einem kräftigen und fruchtigen Körper. Ein langer und strukturierter Abgang mit reifen Tanninen ; versprechen diesem Wein eine glänzende Zukunft.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine des Muses

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Syrah, Diolinoir, Humagne rouge

Artikelnummer: 1339819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Bien-Vivant

Valais AOC
Domaine des Muses

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	Syrah, Diolinoir, Humagne rouge
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.