



## 1963

Assemblage Rouge Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase nach roten Früchten und Gewürzen duftend. Im Mund schönes Volumen, harmonisch und rund. Weiche, aber präsente Tannine.

#### 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:

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Serge Roh Cave Les Ruinettes

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1362823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

**1963**

Assemblage Rouge Valais AOC  
Serge Roh Cave Les Ruinettes

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir                                                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Stahltank                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |