



2015 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:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Domaines des Chevaliers SA
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
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
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.