



2016 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Vom Traditionsweingut Charles Favre

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot. Kleine, rote Kirschen im schönen Zusammenspiel mit Noten nach Gewürznelke und einer dezenten Zimtnote, schliesslich etwas Zedernholz. Im Gaumen von guter, reifer Frucht, Waldhimbeeren, Erdbeeren und etwas Würze, sanftes Tanninbild; ausgewogen und kraftvoll bis ins aromatische, perfekt abgerundete Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Artikelnummer:	0409016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.