



2016 Ophiuchus

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Aufregende Cuvée von einem der talentiertesten Winzer der Schweiz

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur, violette Akzente. Ein Korb voller schwarzer Kirschen, Cassis und Heidelbeergelee, auch schwarze Oliven und Crémant-Schokolade in der vielschichtigen Nase. Am Gaumen bestätigt sich die umwerfende, vorwiegend schwarzbeerig geprägte Nase, auch etwas grüner und schwarzer Pfeffer, Kakao und süsses Vanille; die Gerbstoffe sind reif und fein eingebunden, fein strukturiert; aromatisch anhaltend im Potenzial aufzeigenden Finale.

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
Region:	Wallis
Produzent:	Joris
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Galotta, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Artikelnummer:	0892116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ophiuchus

Chamoson Valais AOC
Didier Joris

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Galotta, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.