



## 2016 Graves Rouge Merlot

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

### Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe mit violetten Akzenten. Eine gediegene, sehr ausdrucksstarke Nase, die an Blaubeeren, Cassis und Pflaumen erinnert, ergänzt durch einige Noten nach Unterholz und Crémant-Schokolade. Eine Gaumenaromatik zum Eintauchen: die fruchtigen Noten der Nase bestätigen sich, nun auch etwas Würze und ein Hauch Süssholz, ausgezeichnete Röstaromen nach Ruchbrot und Caramel, schliesslich einige mineralische Noten; die Tannine sind samtweich und das Finale zeigt ein tolles Lagerpotenzial auf; grandios.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Joris
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0892216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Graves Rouge Merlot**

Chamoson Valais AOC  
Didier Joris

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.