



## 2011 Clos Corbassières

Valais AOC, Provins Valais

Eine Entdeckung!

**Beschreibung:**

Madeleine Gay, die talentierte Walliser Önologin, zeichnet sich für diesen Gold-gekrönten Blend aus drei charaktervollen Rebsorten verantwortlich.

**Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Purpur, fast schwarze Mitte. Heidelbeergelee, schwarze Kirschen und ein Hauch Cassis in der bezaubernden, facettenreichen Nase, ergänzt durch feinstes Vanille und Crémant-Schokolade. Am Gaumen zeigt sich eine enorm aromatische Dichte, wiederum schwarzbeerig geprägt, vollmundig und von grossartiger Struktur; die Gerbstoffe sind reif und perfekt integriert; über die Mitte hinaus zeigen sich weiche Röstaromen, die sich prächtig mit der Frucht verschmelzen; viel Potenzial aufzeigendes, langanhaltendes Finale. Ein Walliser Rotwein mit Körper und Rückgrat.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Provins, société coopérative
<b>Bewertung(en):</b>	Expovina Gold/ , Score 18/20, Decanter Gold/100
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Traubensorte(n):</b>	Syrah, Cornalin, Cabernet Sauvignon
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0834811075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Corbassières**

Valais AOC  
Provins Valais

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Expovina Gold/ , Score 18/20, Decanter Gold/100  
**Traubensorte(en):** Syrah, Cornalin, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.