



## 2018 Merlot Domaine de Châtroz

Sion Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Kräftig würziger Bio-Rotwein mit schöner Struktur

**Beschreibung:**

Die Cave Fin Bec liegt im Herzen des Walliser Weinbaugebietes und ist umgeben von Rebbergen. Die Trauben für den Merlot Fin Bec BIO stammen aus dem Schwemmlandgebiet in Sion.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Cave Fin Bec Mathier
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1024318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot Domaine de Châtroz**

Sion Valais AOC  
Cave Fin Bec (Bio)

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.