



2018 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Vom Traditionsweingut Charles Favre

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: Favre

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.7 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n): 100% Cornalin

Artikelnummer: 0409018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.7 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.