



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: Les Fils de Charles 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.