



2016 Clos Corbassières

Valais AOC, Provins Valais

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietztem, 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: Provins

Bewertung(en):

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 46% Cornalin, 14% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Humagne rouge, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0834816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Corbassières

Valais AOC
Provins Valais

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 46% Cornalin, 14% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Humagne rouge, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.