



## 2016 Clos Corbassières

Valais AOC, Provins Valais

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietzlem, 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 im 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 im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.