



## 2019 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Vom Traditionsweingut Charles Favre

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot. Traumhafte Amarenakirschen, Waldbeeren und ein Hauch Malz in der rebsortentypischen Nase. Das Gaumenbild zeigt viel Charakter, rote und scharze Beeren, untermalt von etwas Caramel, weichen Tanninen; über die Mitte hinaus aromatisch sehr intensiv bleibend, eine schöne Reife vermittelnd; druckvoll im Abgang.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	0409019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornalin Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cornalin
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.