



2020 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Vom Traditionsweingut Charles Favre

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Nuancen. Ein Verbund von dunkelbeerigen Aromen und Würze in der ausdrucksstarken Nase, ergänzt durch etwas Unterholz und Noten von Wacholder und Veilchen. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer Gaumenaromatik, welche sich im Wesentlichen zu jener der Nase bestätigt, ergänzt durch Himbeergelee und eine passende Frische; fein texturiert und mit eleganten Tanninen unterlegt, mittellanges Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Artikelnummer:	0409020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.