



## 2020 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Rote Spezialität aus dem Wallis

### **Beschreibung:**

Gérald, Patricia und Tochter Sarah Besse erzeugen in den Steillagen ihrer Region sagenhafte Charakterweine mit viel Tiefe und Mineralität, die zum Besten zählen, was das Wallis zu bieten hat. Ihr Cornalin ist ein komplexer und dichter Rotwein mit grosser Eleganz, ausgeprägter Tanninstruktur und exzellentem Entwicklungspotential.

### **Degustationsnotiz:**

In der Nase ungewöhnlich ausdrucksstarke Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Nelken, Vanille und Leder. Am Gaumen wunderbar wuchtig, strukturiert, dichte, feste und bereits geschmeidige Tannine.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gérald Besse
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	1128120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornalin Les Serpentes**

Domaine St-Théodule  
Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Cornalin  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.