



2022 Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Degustationsnotiz:

Origineller und rarer Tropfen mit Noten von roten Beeren und Preiselbeeren, roten Pflaumen. Leicht rauchiger, samtiger Gaumen, feine Tannine, langer, vollmundiger Abgang. Mit Sicherheit einer der besten Gamay der Schweiz!

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Domaine Cornulus
Bewertung(en):	
Ausbau:	8 Monate im Zementtank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Gamay
Artikelnummer:	1288122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus (Bio)

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Gamay
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Bio
Ausbau: 8 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.