



## 2022 Pinot Noir

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Von den ältesten Rebstöcken des Weinbergs

**Beschreibung:**

Der Weinberg Clos des Corbassières befindet sich vor den Stadttoren in Sion. Dieses aussergewöhnliche Terrain ist mit 52 Terrassen ausgestattet. Seine grossen Trockensteinmauern, die an den steilen Hängen des Mont d'Orge errichtet wurden, symbolisieren die harte Arbeit mehrerer Generationen.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Domaine Cornulus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1288222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Clos des Corbassières  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.