



## 2022 Trè Gran Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Ein Must-try von der Domaine Cornulus

### **Beschreibung:**

Merlot ist die Basis für diesen Wein aus dem Weinberg Chamaray, der seit 1999 biodynamisch bewirtschaftet wird. "Antica" ist der Name einer Auswahl der besten biodynamisch bewirtschafteten Weinberge der Domaine Cornulus. Die seltenen und komplexen Rotweine sind das Ergebnis sorgfältigster Arbeit bei der Weinherstellung und der Lagerung in den feinsten Eichenfässern.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot bis zum Rand. Verführerisch-intensive Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, auch Zwetschgen, Moccanoten und einigen rauchigen Akzenten, schliesslich etwas Trockenfleisch. Samtig und sehr feintexturiert am Gaumen, die ausserordentlich facettenreiche Frucht bestätigt sich am Gaumen, ergänzt durch etwas Bittermandel, gut gebackenem Brot und Bourbonvanille; die Tannine sind perfekt eingebunden, diese Cuvée vermittelt insgesamt ein prächtiges Bild eines wuchtigen und lagerfähigen Rotweins; sehr langes Finale.

### **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>	Domaine Cornulus
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1288522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Trè Gran Antica**

Valais AOC  
Domaine Cornulus

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.