



2022 Syrah Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Edler Syrah vom biodynamischen Weingut Cornulus

Beschreibung:

Hinter diesem Bio-Suisse-zertifizierten Weingut stehen die beiden Cousins Stéphane Reynard und Dany Varone. Ihre Grand Crus zeichnen sich durch aussergewöhnliche Terroirs mit steilen Hanglagen und Terrassenbewirtschaftungen aus und gehören zu den besten, die das Wallis zu bieten hat. Die Antica-Weine reifen unter dem Clos de Mangold, in einer im Jahr 1917 gegrabenen Mine. Diese einzigartige Lagerung verleiht dem Wein eine zusätzliche Dimension und Tiefe, die ihn zu einem wahren Genuss für Liebhaberinnen und Liebhaber edler Tropfen macht.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Ein Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: schwarzer Holunder, Brombeeren, pfeffrige Noten, dahinter auch Mocca und sanfte Malznoten. Sehr dicht am Gaumen, nebst den dunkelbeerigen Noten auch etwas Lakritze, sehr reife, geglättete Tannine, viel Fruchtdruck in der zweiten Hälfte; leicht mineralisch im nicht enden wollenden Abgang.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Domaine Cornulus
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1288722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.