



## 2022 Cépages Nobles Octoglaive

Terre Calcaire, Valais AOC, Domaine Cornulus

**Degustationsnotiz:**

Tiefrote Farbe. Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen, dann Noten von Gewürzen und Leder. Grosszügiger Gaumen mit samtigen Tannin und langem Abgang.

**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>	
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	1287022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cépages Nobles Octoglaive**

Terre Calcaire  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.