



## 2019 Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

**Degustationsnotiz:**

Diese Assemblage von dem Terroir um das Dorf Saillon, aus der Lage "Les Bains" kommend, beinhaltet eine einzigartige Mischung aus Schweizer Edelreben. ; Sie vereint perfekt Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah.; Ein kräftiges Violett ; und ein Duft von schwarzen Früchten und Gewürzen zeichnen sie aus. ; Am Gaumen zeigt sich ein samtiger Auftakt mit einem kräftigen und fruchtigen Körper. Ein langer und strukturierter Abgang mit reifen Tanninen ; versprechen diesem Wein eine glänzende Zukunft.

**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 des Muses

**Bewertung(en):**

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Syrah, Diolinoir, Humagne rouge

**Artikelnummer:** 1339819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Bien-Vivant**

Valais AOC  
Domaine des Muses

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Syrah, Diolinoir, Humagne rouge  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.