



## 2022 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Rote Spezialität aus dem Wallis

**Beschreibung:**

Die Rebsorte Cornalin mit ihren typischen Aromen nach kleinen Kirschen und Veilchennoten findet im Saint-Théodule einen besonders vielschichtigen Ausdruck.

**Degustationsnotiz:**

In der Nase ungewöhnlich ausdrucksstarke Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Nelken, Vanille und Leder. Am Gaumen wunderbar wuchtig, strukturiert, dichte, feste und bereits geschmeidige Tannine.

**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>	Gérald Besse
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cornalin
<b>Artikelnummer:</b>	1128122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornalin Les Serpentes**

Domaine St-Théodule  
Valais AOC  
Domaine Gérald Besse (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cornalin
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.