



2023 Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Weisse Cuvée vom Walliser Topproduzenten Cornulus

Beschreibung:

Der Name Monzuettes stammt vom lokalen Dialekt und bedeutet «kleiner Hügel». Die Cuvée kombiniert die beiden nur im Wallis heimischen Rebsorten Petite Arvine und Humagne Blanche und trägt die Handschrift der kalkhaltigen Böden von Monzuettes.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb mit goldenen Nuancen. Lindenblüten, Stachelbeeren und Waldhonig in der facettenreichen Nase, ergänzt durch etwas Kamille und Eisenkraut. Am Gaumen präsentiert sich ein faszinierendes Ganzes: nebst den frischen, zitrischen Noten auch gelber Apfel, Stachelbeeren und einige Wildkräuter, sehr fein texturiert und von grossartiger Präsenz; vibrierendes, Potenzial versprechendes Finale mit einer leicht salzigen Abgangsnote.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Domaine Cornulus
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	10 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	60% Petite Arvine, 40% Humagne
Artikelnummer:	1287223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes
Valais AOC
Domaine Cornulus

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Petite Arvine, 40% Humagne
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren