



2023 Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

Chasselas mit aussergewöhnlicher Lagerfähigkeit

Beschreibung:

Der Chasselas Vieilles Vignes ist ein Weisswein mit intensiven Aromen von Pfirsich, Aprikose und Gewürznoten. Er ist Teil der Mémoire des vins suisses und wurde sorgfältig in Amphoren ausgebaut. Seine Lagerfähigkeit ist aussergewöhnlich.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und mineralischen Noten im komplexen Bouquet, Lindenblüten, Stachelbeeren, Salbei, aber auch etwas nasser Stein und ein Hauch Menthol. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer vielschichtigen Chasselas-Aromatik, nun auch Aprikosen und etwas Honig, schwach geröstetes Toastbrot und etwas Haselnuss; eine angenehme Frische im anhaltenden Finish.

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 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in der Amphore
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Artikelnummer:	1287423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chasselas
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate in der Amphore
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren