



## 2023 1963

Assemblage Rouge Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes (Bio)

**Degustationsnotiz:**

Schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase nach roten Früchten und Gewürzen duftend. Im Mund schönes Volumen, harmonisch und rund. Weiche, aber präsen- te Tannine.

**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.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Produzent:** Serge Roh

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio

**Rebsorte(n):** Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1362823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 1963

Assemblage Rouge Valais AOC  
Serge Roh Cave Les Ruinettes (Bio)

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Carminoir, Diolinoir, Pinot Noir  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.