



2022 Strepitus

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Degustationsnotiz:

Interessante Cuvée, von unterschiedlichen Terroirs rund um Fully und Martigny (Gneis-, Moränen-, Kalkböden). In der Nase Noten von kleinen roten Früchten, Unterholz und Gewürzen; im Gaumen weich, harmonisch, mit geschliffenem Tannin. Im Abgang wiederum Gewürznoten und etwas kalter Rauch; ausgewogen endend.

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:

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.3 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah

Artikelnummer: 1315822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Streptus

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.