



2023 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:	Benoît Dorsaz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1315823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Streptus

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.