



## 2020 Cornalin Réserve

Valais AOC, Cave Biber

**Degustationsnotiz:**

Kräftiges Rot; offenes, reiffruchtiges Bukett; nussige Noten, würzig; etwas Dörrfrüchte; im Gaumen kräftiger Auftakt, kerniges, rustikales Tannin; viel Frucht, rote Früchte, auch Kirschen; im Abgang markantes Tannin, lang.; ; Im Moment noch etwas rustikal aber mit viel Wärme. Ein vielversprechender, charaktvoller Cornalin.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Wallis

**Produzent:**

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** im Barrique

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** Cornalin

**Artikelnummer:** 1323620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornalin Réserve**

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Cornalin
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.