# 2023 Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus (Bio)

**Degustationsnotiz:**
Ein historischer Clos auf dem Hügel von Mont d'Orge, westlich von Sion, seit jeher bekannt für noble, reichhaltige Weine. Diese Chasslastrauben werden aus über 50-jährigen Rebstöcken gewonnen. Es entsteht ein komplexer Wein mit Noten von Mandarinenblüten und Zitrusfrüchten. Ein reiner, rassiger Gaumen mit mineralischen Noten und frischem, komplexem Abgang runden diesen grossen Chasselas perfekt ab. In Amphoren ausgebaut.
**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):** | |
| **Ausbau:** | 8 Monate in der Amphore |
| **Weinbau:** | Bio |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Chasselas |
| **Artikelnummer:** | 1336723 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus (Bio)

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Bewertung(en):** | |
| **Rebsorte(n):** | 100% Chasselas |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Weinbau:** | Bio |
| **Ausbau:** | 8 Monate in der Amphore |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0 % |
| **Service:** | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch