



## 2020 Tepsichore Séduction Rouge

Valais AOC, Domaine des Muses

### Degustationsnotiz:

Terpsichore ist die Muse der Chorlyrik und des Tanzes. Auch der Wein zeigt sich verspielt, mit einer ausgeprägten, aber feinen Aromatik. Es finden sich Noten von kleinen roten Beeren, die sich mit dezenten Würznoten verbinden. Am Gaumen zeigt sich wiederum viel Frucht und gut integrierte Gerbstoffe. Ein mittelgewichtiger Körper und ein harmonisches Finale runden den komplexen und filigranen Wein wunderbar ab.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Domaine des Muses
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Cornalin, Humagne rouge
<b>Artikelnummer:</b>	1338720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tepsichore Séduction Rouge**

Valais AOC

Domaine des Muses

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** Cornalin, Humagne rouge

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Ausbau:** im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.8 %

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