



2016 Cornalin Neyrun

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin-Violett; kaum zu glauben, dass dieser Wein in eine Flasche passt! Er ist so gross, so komplex und entwickelt sich im Glas immer noch weiter. Und das wird er noch lange tun. Dunkle Früchte und schwarze Beeren schwingen im Duft mit, leichtes Vanille vom Holzausbau ist zu spüren - insgesamt braucht das Aroma dieses Weines aber viel Zeit und Luft, um sich ausbreiten zu können. Am Gaumen kraftvolles Tannin, das dem Wein eine kräftige Statur verleiht. Voller Körper, dabei sehr engmaschig und an den Rändern elegant und fein vom Kalkboden.

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:	Domaines des Chevaliers SA
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.2 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Cornalin
Artikelnummer:	1341616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornalin Neyrun

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Cornalin
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.2 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.