



# 2020 Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

### Degustationsnotiz:

Diese Assemblage von dem Terroir um das Dorf Saillon, aus der Lage "Les Bains" kommend, beinhaltet eine einzigartige Mischung aus Schweizer Edelreben. ; Sie vereint perfekt Diolinoir, Humagne Rouge und Syrah.; Ein kräftiges Violett ; und ein Duft von schwarzen Früchten und Gewürzen zeichnen sie aus. ; Am Gaumen zeigt sich ein samtiger Auftakt mit einem kräftigen und fruchtigen Körper. Ein langer und strukturierter Abgang mit reifen Tanninen ; versprechen diesem Wein eine glänzende Zukunft.

#### 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: Domaine des Muses

Bewertung(en): Rebsorte(n):

Artikelnummer: 1339820



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

## Le Bien-Vivant

Valais AOC

Domaine des Muses

Schweiz Herkunft:

Bewertung(en): Rebsorte(n):

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Service:

> Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.