



## Tsampéhro Rouge XII

Valais AOC, Clos de Tsampéhro

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

A prima vista, il vino si presenta con un'ottima concentrazione, che si riflette nel suo colore rosso granato con note bordolesi. Nel bicchiere, le lacrime generose promettono intensità e profondità. Al naso, il Cornalin è generoso, con note di frutti rossi e neri e discreti aromi tostati. Segue una dimensione più contenuta, con successivi sentori di liquirizia, sottobosco, ciliegie nere, prugne fresche e un tocco di cioccolato. Al palato il vino è generoso, con un attacco pulito e teso che tende all'eleganza. Nonostante la giovinezza dovuta all'invecchiamento, che garantisce tannini maturi e vellutati, il vino presenta freschezza e note speziate che ricordano il tartufo al cioccolato e la noce moscata. La struttura tannica si sta già sviluppando, ma il vino ha bisogno di un po' più di tempo per rivelare tutto il suo potenziale. E questo potenziale è grande!

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Clos de Tsampéhro

**Vol. alcolici:** 14.3%

**Artikelnummer:** 1367923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Tsampéhro Rouge XII

Valais AOC  
Clos de Tsampéhro

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Vol. alcolici:</b>	14.3%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.