



Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC, Domaines des Chevaliers

Questa pozione magica ha riposato per oltre 20 mesi in barili.

Beschreibung:

Un elisir alla potenza di 2: i vitigni vallesani Syrah e Cornalin uniti al Merlot di classe mondiale. Questa pozione magica ha riposato in botte per oltre 20 mesi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Una nota di torrone esalta il potente bouquet di bacche nere che ricordano le more e il sambuco, oltre a violette e cioccolato cremoso. L'attacco elegante lascia spazio ad aromi potenti e intensi, sostenuti da una bella freschezza e da delicate note di sottobosco; tannini di grande finezza, bel finale equilibrato e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaines des Chevaliers

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin

Artikelnummer: 0914815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Elixir2 Cuvée Grande Réserve

Valais AOC
Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Merlot, 40% Syrah, 20% Cornalin
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.