



## 2020 Sélection Gregor Kuonen

Assemblage rouge Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Un omaggio a Gregor Kuonen

### Descrizione del vino:

Nel 2004, il fondatore Gregor Kuonen ha festeggiato il suo 85° compleanno. In suo onore, e per il suo instancabile impegno, è stata creata la "Selezione Gregor Kuonen". Una miscela che Gregor Kuonen ha contribuito a sviluppare, ma la cui esatta composizione rimarrà in ultima analisi il suo segreto. Il risultato è una cuvée seducente, dalla struttura complessa e dagli aromi sorprendenti, che rivela perfettamente la personalità di Gregor.

### Abbinamenti:

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).

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gregor Kuonen
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
<b>Numero di articolo:</b>	1258020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sélection Gregor Kuonen**

Assemblage rouge Valais AOC  
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.