



2022 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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gregor Kuonen
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 20% Humagne rouge, 20% Syrah, 10% Cornalin
Numero di articolo:	1258022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sélection Gregor Kuonen

Assemblage rouge Valais AOC

Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

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