

## Beschreibung

---

Eine schöne, intensiv violette Farbe mit samtigen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein Festival der Aromen: fleischige rote Kirsche, Sauerkirsche, gekochte Pflaumen und Nelken sowie feine Noten von schwarzem Pfeffer. Im Gaumen wird man zunächst von diesem eleganten und knackigen Auftakt bezaubert. Dann lässt man sich von seinem Volumen und seiner Rundheit verzaubern. Das Ganze wird von feinen und seidigen Tanninen unterstützt.

Der Ausbau im Unterholz verleiht diesem Wein eine schöne Komplexität und Kraft. Ein Begleiter zu Schmorgerichten an Festtagen, zu charaktervollen Käsesorten oder einfach am Kaminfeuer mit Freunden.

## Charakteristiken

---

**Aktueller Jahrgang** 2019

**Preis** 38.00 CHF – 76.00 CHF (150cl ausverkauft)

**Flakonierung** 75 cl – 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Cornalin
- ✓ **Boden** : Schiefer und Moräne
- ✓ **Produktionsluft** : Conthey, Saillon
- ✓ **Weinbereitung** : Ausbau im 228-Liter-Fass, 12 Monate
- ✓ **Passt zu** : Rotes Fleisch, Wild und gereifter Alpkäse
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 - 15 Jahre



## Verkostungsnotizen

---

*Noten von Sauerkirschen und frischen Gewürzen, vollmundig, seidig und charmant.*

**Auge** - Intensive violette Farbe mit samtigen Reflexen.

**Nase** - Kirschen und rauchige Noten

**Geschmack** - voller Gewürze, elegante und zugleich rassige Textur