

# CORNALIN

## LA RESERVE DU CHASSEUR



### Geschichte

Der Cornalin (früher auch Rouge du Pays genannt) ist in einem von 1313 stammenden notariellen Dokument des Registeramtes von Anniviers erwähnt. Die Rebsorte lässt sich nur schwierig bewirtschaften und bringt wenig Ertrag; beinahe verschwand Cornalin im XX. Jahrhundert. Seit 20 Jahren haben seine qualitativen Eigenschaften dafür gesorgt, dass er wieder dabei ist und sich zu einem Symbol des Walliser Rebbaus entwickelt hat.

### Weinbereitung

Die langsame, drei bis vier wöchige, Maischestandzeit ermöglicht eine sanfte Farbe- und Tanninextraktion, die für Struktur bei diesem Rotwein sorgt. Einen sechs- bis achtmonatigen Ausbau im Edelstahltank, währenddessen die zweite Gärung stattfindet, vollendet die Entstehung dieser Spezialität.

### Farbe

Dunkles Rot mit schwarzen und rubinroten Farbtönen.

### Nase

Das Bouquet ist würzig und fruchtig und zeichnet sich mit Noten wie schwarze Kirsche, Brombeere, Gewürznelke und Unterwuchs.

### Gaumen

Dieser kräftige Wein mit rustikalem Akzent zeichnet sich mit Noten wie Thymian, Walnuss und Tabak aus. Er verfügt über eine gute Säure und gut eingebundene Tannine.

Alkohol	13% Vol
Serviertemperatur	14°C
Lagerung	5 bis 10 Jahre

### Was man dazu essen kann

Cornalin begleitet Wild, grilliertes Fleisch, Wildgeflügel und Hartkäse bestens.