



Diese besonders sonnenhungrige Rebsorte kommt im Wallis vollkommen auf ihre Rechnung um ihre typischen Merkmale voll zu entfalten: eine robuste Struktur mit Aromen von schwarzen Beeren, Tabak und grünem Pfeffer.

CABERNET SAUVIGNON

Die Bordelaiser Sorte Cabernet Sauvignon gehört zu den weltweit am häufigsten angebauten Varietäten.

Als spätreifende Sorte hat sie im Wallis Böden und vor allem ein Klima gefunden, die ihr bestens zusagen.

Die aus Cabernet Sauvignon gekelterten Weine sind dunkel, kraftvoll, tanninreich und aromatisch von schwarzen Beeren, Tabak und exotischen Hölzern geprägt.

Ein langer Ausbau im Eichenholz macht den Wein harmonisch und ausdrucksvoll. Im Wallis präsentiert er sich meistens in dichten, mächtigen und trotzdem zivilisierten Assemblagen.

Gastronomischer Einklang:

Roastbeef, Tournedos, Châteaubriand, Walliser Käse, Wild, Brisolée

