

GAMME SENSORIELLE

Cornalin AOC Valais

Caractéristiques : rouge élevé en cuve

Cépage : Cornalin

Terroir : Sion

Récolte par m2 : 600 gr.

Dégustation : au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée, belle structure, bon potentiel de garde.

Accompagnement : toutes les viandes rouges, en sauce ou en grillade, filet mignon de chevreuil.

Température de service : 12 -14° C



50 cl | 75 cl | 150cl liège

GAMME SENSORIELLE

Cornalin AOC Valais

Merkmale : Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte : Cornalin

Terroir : Sion

Ertrag per m2 : 600 gr.

Degustationsnotiz : Aromen von schwarzen Früchten, schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Holunder, mit einem Touch Kakao, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, breit und vollmundig, mit edlem und gut präsentem Gerbstoff, schön fruchtiges Gefühl, gut strukturiert. Gutes Lagerungspotenzial.

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, in Sodde oder gegrillt, Rehfilet.

Genusstemperatur : 12 -14° C