

CORNALIN DU VALAIS RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS
 Valais AOC

Cave St-Pierre S.A.
Chamoson, Suisse



Provenance
 Valais, Suisse

Cépage(s)
 Cornalin

Dégustation

Robe: rubis violacé d'une belle intensité

Bouquet: arômes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés

Palais: fruité de sureau à caractère sauvage, vin gras et structuré, soutenu par de bons tanins souples

Spécificité(s)
 Vinification traditionnelle

Température de service
 16°C

Accords gastronomiques
 Viandes rouges, viandes grillées, fromage fort

Durée de garde
 4-6 ans

Herkunft
 Wallis, Schweiz

Traubensorte(n)
 Cornalin

Dégustation

Farbe: In violette übergehendes Rubinrot

Geschmack: Nach reifen roten Früchten, leicht würzig

Gaumen: Hollunder-Frucht, vollmundig, von guter Tannin-Struktur

Eigenheit(en)
 Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
 16°C

Idealer Begleiter zu
 Rotem Fleisch, Grilladen, Starkkäsesorten

Reifungspotential
 4-6 Jahre