



"Nez Noir" Réserve AOC Valais

Rouvinez Vins Sierre

Schweiz, Wallis

Vinifikation

Ausbau und Reifung für 12 Monate in Barrique-Fässern

Charakter

Dunkles Rubinrot; im Bouquet Aromen von roten Früchten, leichte holziger und würziger Duft; am Gaumen vom Auftakt an voll und rund, gut integrierte und lebhaft Tannine, zeigt sich geschmeidig und mit Sanftheit; bis in den Abgang saftig und sehr aromatisch

Geschichte

Mit der Weinlese 2022 fiel angesichts der aussergewöhnlichen Qualität der Ernte die Entscheidung, eine grosse Cuvée in limitierter Auflage zu kreieren. Um dies zu erreichen, wurden akribisch winzige Teile des Mostes für die Assemblage Nez Noir ausgewählt und diese wiederum für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Konsumhinweis

Helles und rotes Fleisch, Kalb wie Kalbsrouladen, Schweine-Fleisch wie Filet Mignon im Teig, Rind und Rinds-Carpaccio, Schmor-Braten, Grill, Alp-Käse
Unser spezieller Tipp: Coq-au-vin

Technische Details

Traubensorten:	Merlot, Cornalin, Syrah / Shiraz , Gamaret
Trinkreife:	2025 - 2029
Alkohol:	13.2 Vol. %
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2023	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse	
2022	Vinum 1 - 100 Punkte	93/100
2021	Vinum 1 - 100 Punkte	93/100