

Cornalin Tradition AOC

Charles Bonvin SA

Herkunft

Sion / Wallis

Rebstock

Cornalin

Farbe

Satte dunkle Farbe mit violetter Schimmer

Duft

Gewürze wie weisser Pfeffer, Wacholder, Nelke und Lorbeer dominieren sein Bouquet. Hier lohnt sich das Karaffieren, damit sich die fruchtigen Komponenten durch die Sauerstoffzufuhr voll entwickeln können.

Geschmack

Gerbstoffreicher Wein, der in der Jugend etwas turbulent wirkt, sich mit der Zeit aber viel Finesse entwickelt.

Gradation

13.5% vol.

Vinifikation

Die sorgfältig von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und im Stahltank bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der schonenden Pressung findet der Ausbau für den grössten Teil des Jungweins während rund 8 Monaten im Stahltank statt. Ein kleiner Teil wird im Eichenfass gereift, um dem assemblierten Wein mehr Fülle und Vielschichtigkeit zu verleihen.



weinonline.ch