



ONYX NOIR

Assemblage

Humagne, Cornalin und Gamaret habe ich ausgewählt, um ONYX NOIR ins Leben zu rufen. Diese edlen und vor langer Zeit bestehenden Walliser Rebsorten verleihen ihm den Glanz des Onyx: mächtig, dunkel und mit rubinfarbenen Reflexen. Einige dieser Reben wurden vor 1926 gepflanzt. Wenn Sie diesen Wein degustieren, denken Sie daran, dass Sie nicht nur einen Nektar sondern ein Stück Ewigkeit trinken.

| | |
|----------------------|--|
| CEPAGE | <i>Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret</i> |
| APPELLATION | <i>AOC Valais</i> |
| BOUQUET | <i>Reife Waldbeeraromatik mit rassigen Würznoten sorgen für ein tolles Bouquet.</i> |
| GAUMEN | <i>Der Geschmack ist vielschichtig und besitzt harmonisch eingebettete Tannine. Ein exklusives Cuvée mit viel Wärme und Harmonie. Ein echtes Genusserebnis!.</i> |
| ALKOHOLGEHALT | <i>13% Vol. Alkohol</i> |
| TEMPERATUR | <i>bei 12°-14° C.</i> |
| LAGERHALTUNG | <i>max. 5-8 Jahre</i> |
| EIGNUNG | <i>Rote Fleisch, Wild</i> |
| FLASCHE | <i>18.75 - 12 Flaschen pro Karton 75cl - 6 Flaschen pro Karton 150cl - 1 Flasche pro Karton</i> |

