

## 76, AOC Valais (assemblage rouge)

Jahrgang	2019
Inhalt	75cl
Land	Schweiz
Region	AOC Wallis
Rebsorten	Cornalin, Humagne Rouge, Syrah und Regent
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	ca. 6 - 9 Monate Ausbau in grossen über 100jährigen Eichenholzfässern
Alkohol	ca. 13 % Vol.
Serviertemperatur	17 - 19° C
Lagerpotential	2 - 5 Jahre



Dichte leuchtende Rubinfarbe.

Aromatikbalance zwischen frisch fruchtigem Duft nach dunklen Beeren und intensiv würzigen Noten von Zedernholz und Lakritze.

Harmonisch im Geschmack, vielschichtige Struktur mit schön integrierten weichen Tanninen und einem aromenintensiven, langanhaltendem sowie feinwürzigen Finale.

Eine einmalige traditionelle und innovative Assemblage aus sorgfältig erlesenen alten und teils raren Walliser Rebsorten, partiell in 100jährigen grossen Eichenholzfässern ausgebaut.

Der 76® schmeckt ausgezeichnet zu Entrecôtes und Steaks, Wildgerichten, Pasta und Weich- sowie Hartkäse.  
... er gehört zu unseren rebsortentypisch ausgebauten Spitzenwallisern der SÉLECTION TOBIAS MATHIER.