



MAISON
GILLIARD

CORNALIN LES TONNELIERS

Der Cornalin – eine für das Wallis urtypische Traube – taucht hier im 11. Jahrhundert auf. Der heutige Name dieser Traube, die früher Rouge du Pays hiess, ist auf einen fast rot-violetten Stein namens Cornaline zurückzuführen. Dieser Tonnelier entfaltet einen kräftigen Geschmack mit Aromen von Weichselkirschen und Unterholz mit einem Hauch von Nelken. Die Barrique-Vinifikation unterstreicht die Tannine dieses Tropfens trotz seiner schwachen Säure und erhöht sein Lagerpotential beträchtlich.

Sorte	Cornalin
Vinification	12 Monate im Eichenfass
Appellation	AOC Valais
Bukett	Leicht holzig, schwarze Kirschen, Nelken und Unterholz
Gaumen	gefällig, kräftig, wenig säurehaltig und lang im Abgang
Alkoholgehalt	13.4% Vol. Alkohol
Lagerhaltung	10 Jahre
Eignung	alle Wildarten, gebratene oder lackierte Ente, Halbhartkäse
Flasche	75cl
Benennung	Cornalin Les Tonneliers AOC Valais, Eichenfass

