

GAMME SENSORIELLE

Ruistal, assemblage rouge Barrique AOC Valais

Caractéristiques : rouge élevé en barrique

Cépages : Syrah 50 %, Pinot Noir 20 %, Humagne Rouge 15 % et Cornalin 15 %.

Terroir : Crêtes de Maladaires, Clavoz et Uvrier.

Vinification : chaque vin est élevé séparément en barriques durant une période de 14 mois.

Dégustation : nez de fruits noirs, mûre, pruneau, note fumée, légèrement cuir, arômes de fougère; en bouche, soyeux, élégant, tanins nobles et fins, beau vin de garde.

Accompagnement : toutes les viandes rouges, en sauce ou grillées, fromages corsés.

Température de service : 15 - 16° C



50 cl liège | 75 cl liège

GAMME SENSORIELLE

Ruistal, assemblage rouge Barrique AOC Valais

Merkmal : Rotwein mit Barriqueausbau

Rebsorten : Syrah 50 %, Pinot Noir 20 %, Humagne Rouge 15 % et Cornalin 15 %.

Terroir : Crêtes de Maladaires, Clavoz et Uvrier.

Weinbereitung : jede Rebsorte wird vor der Assemblage während 14 Monaten einzeln in Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz : Bukett mit Düften von schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, leichte Rauchnote, mit einem Touch Ledern und Farnkraut. Samtig und elegant im Gaumen, feiner und edler Gerbstoff, schöner Lagerwein.

Kulinarischer Einklang : rotes Fleisch, in Sosse oder gegrillt, würziger Käse.

Genusstemperatur : 15 - 16° C