



### Rouge du Pays

Cornalin Granite  
Cave Valentina Andrei

**Anbaugebiet:** Schweiz / Wallis AOC

**Rebsorte(n):** Cornalin

**Bio-Information:** Biologisch-dynamischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte in Barriques.

**Charakteristik:** Der Cornalin zeigt sich in tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren reife Brombeeren, schwarze Kirschen und würzige Noten von Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen ist er kraftvoll und samtig, mit intensiven Fruchtnoten und gut strukturierten Tanninen. Eine feine Mineralität verleiht ihm Tiefe. Der lange Abgang ist elegant, mit dunkler Frucht und subtiler Würze. Ein komplexer Rotwein mit Lagerpotenzial.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und passt hervorragend zu geschmortem Fleisch wie Lamm oder Wild, herzhaften Eintöpfen oder auch gegrilltem Rind. Ebenfalls zu empfehlen sind gereifte Käsesorten oder Pilzgerichte, die die erdigen Noten des Weins unterstreichen. Mediterrane Gerichte mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian harmonieren ebenfalls sehr gut.

### Handwerk, Intuition und Natur: Valentina Andrei

Valentina Andrei pflegt ihre Reben mit grösster Hingabe und Natürlichkeit. Sie hört ihnen zu, begleitet sie und wird zur Vermittlerin der Kräfte der Natur. Mit Sorgfalt und Authentizität führt sie alle Arbeiten – vom Boden bis zur Ernte – per Hand durch, unterstützt von Kräutertees, ätherischen Ölen und dem Mondkalender, jedoch ohne starre Regeln. Bei der Weinlese selektiert sie streng nur die besten Trauben. Im Keller und Weinberg zeigt sie gleiche Aufmerksamkeit, verkostet täglich und greift nur minimal ein.

