



Cornalin

du Domaine
Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Cornalin

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2019

Die Farbe dieses Weins ist satt und rubin- bis purpurrot. In der Nase entfalten sich ausdrucksvolle und einladende Aromen von Kirschegelee, Preiselbeeren und dunklen Steinfrüchten sowie feine Röstnoten von Mandeln. Der dicht strukturierte, vollmundige Körper begeistert mit einem feinmaschigen, samtigen, reifen und zart bitteren Tannin, welches von einer schön eingebundenen Säure gestützt wird. Ein sehr gut strukturierter, komplexer und harmonischer Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Ein ausgezeichnete Wein zu verschiedenen Braten und Grilladen vom Rind und Lamm, zu köstlichen Wildgerichten, zu würzigen Gerichten mit Pasta, so z. B. mit einer Käsesauce oder zu reifem Weich- und Halbhartkäse.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.

