

CHAMBOURCIN Grandmaître – Barrique

CHAMBOURCIN
ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE



*« C'est ce vin de maître
confié à l'art de
Monsieur le Chambourcin, ce
vigneron, qui a su
donner à nos vins une
originalité et une
personnalité qui les ont
fait connaître dans
le monde entier. C'est
pourquoi, pour le plus grand
bien de nos
vins, nous les avons
confiés à un maître
vigneron, ce maître
qui a su les faire
connaître dans
le monde entier. C'est
pourquoi, pour le plus
grand bien de nos
vins, nous les avons
confiés à un maître
vigneron, ce maître
qui a su les faire
connaître dans
le monde entier. »*

*Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen,
à Salgesch*



Der CHAMBOURCIN ist im Wallis eine Rarität und wird vor allem im französischen Rhône-Tal und vereinzelt im Tessin angebaut. Diese spätreifende, ertragreiche Rebsorte ist frost- und pilzresistent. Sie gedeiht daher auch gut an weniger trockenen Lagen. Weine, die aus dieser Rebsorte gekeltert werden, weisen Fruchtaromen von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen auf und besitzen eine gute Säurestruktur. Der Ausbau im Eichenfass rundet die geschmacklichen Komponenten optimal ab und stellt den Gerbstoffreichtum sicher.

Ein kompetenter Essensbegleiter zu Fleischgerichten!

Rebsorte:	Chambourcin (Kreuzung von Seyve Villard 12-417 und Chancellor)
Farbe:	Rot
Ausbau:	Im Eichenfass während 8 - 10 Monaten
Alkoholgehalt:	13.5 % vol.
Trinktemperatur:	18 - 20° C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 8 Jahre
Empfehlung:	Eintopfgerichte, Grilladen, Gulasch
Inhalt:	50cl

G. Kuonen

