



CORNALIN AOC VALAIS

- Appellation: Cornalin AOC
- Rebsorte: Cornalin (auch: alter Landroter, Rouge du pays)
- Herkunft: Älteste Walliser Rebsorte, die ausschliesslich im Wallis zu finden ist.
- Farbe: rot
- Anbaugebiet: Wallis, Gemeinde, Salgesch, Varen und Leuk.
Rebberg: Schampichtru, Perreten, Kummen
Höhe: 560 müM
Lage: Süd
Boden: Kalkboden mit wenig Schiefer
Anbau: Nach den schweizerischen Richtlinien der integrierten Produktion (IP).
- Vinifikation: Traditionelle Maischegärung. Nach den Qualitätsvorschriften der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne.
- Ausbau: Stahltank, trocken.
- Alkoholgehalt: 13,3 % Vol.
- Trinktemperatur: 14 – 16° C
- Lagerung: 6 - 10 Jahre. Der Cornalin eignet sich je nach Jahrgang auch für längere Lagerung.



Weinbeschreibung:

- Farbe: Dunkelrot mit violetten Reflexen.
- Geruch: An der Nase erinnert er an wilde Beeren, gepaart mit leichten Vanilletönen, unterstrichen vom Terroir. Leichte Efeunoten
- Geschmack: Der Geschmack von kräftiger Frucht ist lang anhaltend und komplex. Der Cornalin weist Aromen von Nelken und Schwarzkirschen auf.
- Empfehlung: Ideal zu Walliser Spezialitäten: Trockenfleisch, Alpkäse und Roggenbrot. Auch fein zu Lammfleisch und Wildspezialitäten.