

## Nez Noir Rouge 37.5cl Rouvinez



<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	Domaines Rouvinez
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16°C
<b>Trinkreife</b>	3 - 6 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Gamaret, 0 Merlot, 0 Syrah
<b>Grösse</b>	37.5 cl.
<b>Gebinde</b>	12
<b>Artikelnummer</b>	10560

### Bemerkungen

Für den Namen NEZ NOIR (Schwarznase) haben wir uns von unserer Herde Walliser Schwarznasenschafe inspirieren lassen. Zwischen Mitte März und Mitte April lassen wir sie in unseren Weinbergen weiden, so wird der Boden in aller Ruhe und in perfekter Harmonie mit der Natur gepflegt. Sobald die Reben zu wachsen beginnen, bringen wir die Schafe auf eine Weide in der Nähe von Sierre, wo sie den Alpaufzug abwarten, um dann in ihre Heimat ins Oberwallis auf 2700 m ü. M. zurückzukehren. Dort, vis-à-vis des Matterhorns, werden sie geschoren und geben einige Kilo hochwertige Wolle.

### Passt zu

Würzige Kalbsrouladen und Entenbrust, Filet Mignon vom Schwein im Teig, Coq-au-vin, Sommergrilladen, Rindsbraten, Rinds-Carpaccio, Alpkäse-Spezialitäten

### Degustationsnotizen

Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft. Ein Gourmetwein, der ein Gefühl von purem Glück hinterlässt!