

2023 Soleterno Assembl. rouge 2023

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Wallis
Produzent	Imesch Vins Sierre
Ausschanktemperatur	15 - 16°C
Trinkreif	4 - 6 Jahre
Traubensorten	Gamay, Gamaret, Merlot
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00312873

Bemerkungen
Gastronomisches Zusammenspiel: Feine Wurstwaren wie Parmaschinken, getrockneter Speck, Trockenwurst oder Mortadella mit Pistazien. Nudeln mit Sardinen, Gnocchi mit Ragù-Sauce (Bolognese), Melanzane alla Parmigiana, Spare Ribs oder sommerliche Grillgerichte mit Kartoffel- oder Nudelsalat.

Ausbau
Was liegt näher, als einen Wein „Soleil éternel“ (ewige Sonne) zu nennen, dessen Trauben im heißesten Klima der Schweiz wachsen? Er ist wie die Weine des Südens - ausgesprochen weich und mit einem Hauch von Dolce Vita. Dieser Wein ist eine perfekte Mischung aus Trauben, die kurz vor der Überreife geerntet werden. Das Ergebnis ist ein charmanter und kräftiger Wein. Ein expansiver und vor Vitalität strotzender Tropfen für Hedonisten und Liebhaber der guten und schönen Dinge des Lebens.

Degustationsnotizen
Intensive, tiefrote Farbe. In der Nase verströmt er Aromen von rauchigem Holz und sehr reifen roten Früchten. Der Auftakt am Gaumen ist weich und köstlich. Danach findet man das in der Nase wahrgenommene holzige und fruchtige Gerüst wieder. Das Ganze wird

von seidigen, bereits gut eingebundenen Tanninen umhüllt. Ein langer, saftiger und schmackhafter Abgang unterstreicht in Schönheit dieses Genussweines. Er hat eine große Zukunft vor sich. Wenn Sie ihn aber lieber knackig mögen, sollten Sie ihn sofort genießen.