



Weintipp Nez Noir für feine Weinnasen

Eine Neulancierung der Familie Rouvinez, deren Weinberge gerade auf Bio umgestellt werden. Der «Nez Noir 2017», Domaines Rouvinez, ist ein herrlich Roter mit fast schon mediterraner Opulenz. Die

Traubensorten sind Merlot, Syrah und Gamaret und begeistern mit Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren und etwas Schokolade. Der Wein ist vielschichtig und kräftig. Ideal, wenn

etwas mehr Fülle gewünscht ist. Die Inspiration für den Namen Nez Noir stammt von den Walliser Schwarznasenschafen. Toller Wein zu Fleischgerichten, Risotto, Pasta, Pizza und kalten Platten.



www.famillierouvinez.com/de
Bis 2022 genießen.
Trinktemperatur: 15 bis
17 Grad. CHF 19.95