



2006 Crozes Hermitage AOC

Pic & Chapoutier

Intensive, rubinrote Farbe. Komplexe, dichte und feinwürzige Nase, rote Kirschen, Schwarztee, mineralische Noten. Weicher Auftakt mit viel Schmelz, viel rote Frucht von Johannisbeeren, etwas weisser Pfeffer, Nelke, leichte Bitternote, angenehme Tannine, geschmeidiger Körper, dicht bis in den langen Abgang.

Bewertung: Score 17/20

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015

Traubensorte(n): Syrah

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Côtes-du-Rhône

Winzer: M. Chapoutier

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Crozes Hermitage AOC
Pic & Chapoutier

Traubensorte(n): Syrah
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015