



2007 Côtes-du-Rhône AOC Mon Coeur

Jean-Louis Chave Sélection

Dichtes Rubinrot, fast purpur. Enorm duftige Nase nach schwarzen Kirschen, aber auch Dörrfrüchten, schokoladige Noten, gehaltvolle Würze. Geschmeidiger Gaumen mit verführerischen Kirscharomen, auch Rosinen und Lebkuchengewürze, enorm kraftvoll und wärmend; dichtes, langes Finale.

Bewertung: Score 17/20

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014.

Traubensorte(n): Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Côtes-du-Rhône

Winzer: Domaine Jean-Louis Chave

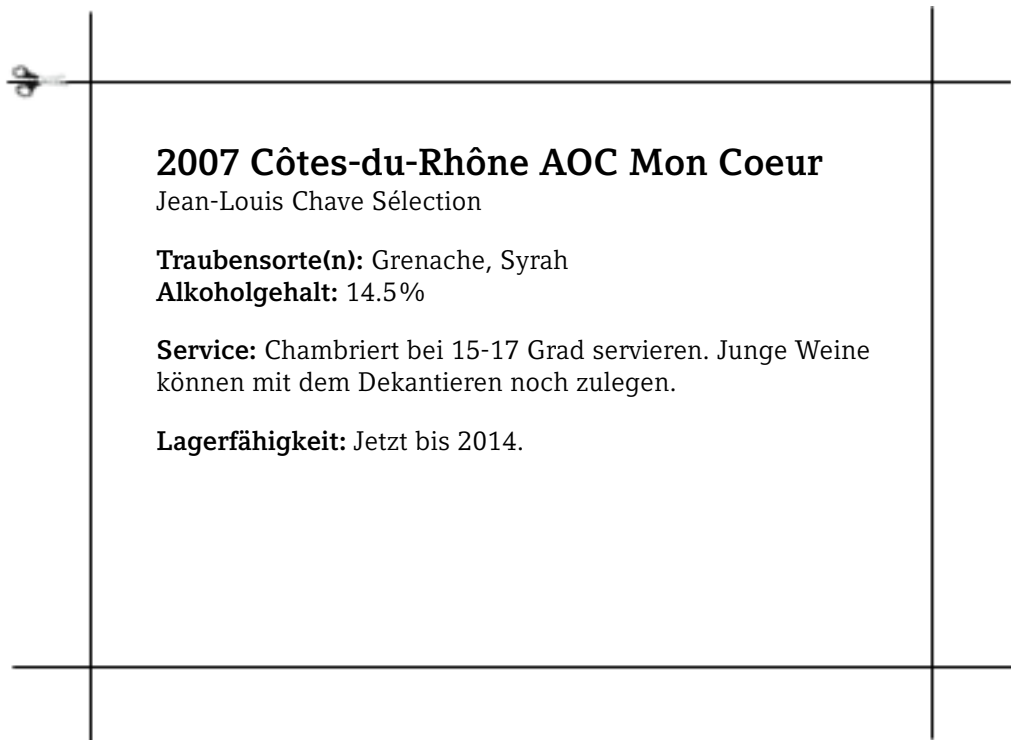
Weintyp: Kräftige Rotweine

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



2007 Côtes-du-Rhône AOC Mon Coeur
Jean-Louis Chave Sélection

Traubensorte(n): Grenache, Syrah
Alkoholgehalt: 14.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2014.