



La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC (Biodynamisch), Domaine La Colombe - Paccot

Ein prachtvoller Rotwein aus der Waadtländer La Côte

Beschreibung:

Eine Cuvée, die je nach klimatischen Bedingungen und Inspiration kreative Akzente zwischen Struktur, Volumen und Aromapalette setzt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Nuancen. Grossartige, beerige Noten nach Holundergelée und Brombeeren, dahinter etwas Wildleder und Gewürznelke, auch Brotkrustentöne. Am Gaumen eine wunderbar fruchtige Komponente, nun auch schwarze Kirschen, Nougat und Crémant-Schokolade, eingebettet in reife Tannine; sehr druckvolles, samtiges, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: La Côte

Produzent: Domaine La Colombe - Paccot

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah

Artikelnummer: 0847023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC (Biodynamisch)
Domaine La Colombe - Paccot

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.