



Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Komplexer Cru aus Beaujolais

Beschreibung:

Der Granitboden der privilegierten Lage Les Vérillats bringt einen charakterstarken Top-Gamay mit blumig-duftigem Profil hervor, der durch den Ausbau in der Barrique Substanz und Finesse erhält. Ein Beaujolais, der den Vergleich mit guten Burgundern keinesfalls scheuen muss.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Köstlicher Duft von saftigen dunklen Kirschen, Himbeergelée und etwas Cassis - ergänzt durch Zimt- und Gewürznelke mit einer dezenten Rauchnote und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen geschmeidig und mundfüllend, rote und schwarze Beerenfrucht mit prägnanten Gewürznoten in der feinen Aromatik. Im weiteren Verlauf zeigen sich auch herrlich frische und mineralische Noten - alles mit sehr feinen, eleganten Tanninen bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulin-à-Vent

Produzent: Château du Moulin-à-Vent

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Gamay

Artikelnummer: 0798720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Vérillats

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Gamay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.