



La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. 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 Geschnizeltem, 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 R. Paccot

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir

Artikelnummer: 0847016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC
Domaine La Colombe R. Paccot

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.