



La Réserve

Cabernet - Merlot, Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Ein Blend, der von A bis Z gelungen ist

Beschreibung:

Chai du Baron mit dem Winzer Patrice Walpen an der Spitze erhält von den Weinkritikern Höchstnoten für seine strukturierten Weine, die viel Walliser Sonne in sich tragen. Der Merlot ist 15 Monate im Eichenholz gereift. Der Wein punktet mit einer Vielfalt an Aromen und beachtenswerter Komplexität.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, etwas aufgehellter Rand. Eine faszinierende Nase, die Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, aber auch Röstaromen wie Vanille und Mocca zeigt, dahinter etwas Orangenzeste. Am Gaumen gefällt die ausgezeichnete Dichte und Aromenintensität, cremig und intensiv, grossartig balanciert, tiefgründig; zum Schluss hin zeigen sich passende Röstaromen nach Schokolade und Vanille, lange anhaltend.

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

Produzent: Valais du Rhône AOC

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Mondial du Merlot Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.