



Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Überwältigender Geheimtipp aus der Côte-Rôtie

Beschreibung:

Die Domaine de Bonserine besitzt Parzellen in Ampuis, wo sich die besten Steillagen der Côte-Rôtie befinden. Das Geheimnis der Trinkfreundlichkeit und Saftigkeit, welche die Syrahs aus dieser Gegend heute mitbringen, verdanken sie einem kleinen Anteil Viognier. Der Côte-Rôtie von Ludovic Richard gehört zu den ganz grossen des Jahrgangs.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und dunkel gerösteter Kaffee in der betörenden Nase, auch karamellisierte Mandeln, schwarze Kirschen und edel wirkende Rotweinflecken, herrliche Süsse ausstrahlend. Seidig-weicher Auftakt mit unvergesslicher Rhone-Wärme und wieder herrlich süsser, roter und schwarzer Frucht, auch Zimtpflaumen und Amarenakirschen, einzigartige Balance zwischen zartpelziger Textur und likörartiger Süsse, verschwenderische Kaffeenoten und Nusschokolade bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Domaine de Bonserine
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.