



Côte-Rôtie AOP

La Viallière, Domaine de Bonserine

Überwältigend verführerisch

Beschreibung:

Der Côte-Rôtie Viallière Bonserine ist ein wahres Meisterwerk aus den besten Lagen von Ampuis. In den steilsten Weinbergen reifen die Syrah-Trauben, die dank einem Hauch Viognier ihre ganz besondere Frische entwickeln. Ludovic Richard, der talentierte Direktor des Weinguts, schafft mit diesem Wein eine harmonische Eleganz, die den Charakter der Côte-Rôtie auf faszinierende Weise widerspiegelt. Ein Genuss, der wahrhaft die Sinne verführt.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und dunkel gerösteter Kaffee in der betörenden Nase, auch caramelisierte Mandeln, schwarze Kirschen und edel wirkende Rotweifeigen, 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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 95% Syrah, 5% Viognier

Artikelnummer: 0971922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 93-95/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.