



Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Bordeaux-Blend aus Vully

Beschreibung:

La Cave et Domaine du Petit Château befindet sich im Herzen des Dorfes Môtier-Vully. Die Familie Simonet baut hier seit über 200 Jahren Reben an. Der Ausbau der 3 Rebsorten erfolgt in Fässern und ein Teil des Merlots in Amphoren.

Degustationsnotiz:

Kräftige rubinfarbene Robe, violette Reflexe. Viel Kirschfrucht, pfeffrige Würze und der Duft von Rosenblättern in der ausdrucksstarken, vielschichtigen Nase, schliesslich auch Mokka und etwas englische Minze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr komplexen Fruchtaromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, unterlegt von einer schönen Frischenote und passenden Röstaromen, immer intensiver werdend, fein texturiert; die Aromatik ist ausgesprochen intensiv, eleganter, aromatisch anhaltender Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelbrieren 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:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.7%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1025119

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:

Schweiz

Ratings:

Score 18/20

Rebsorte(n):

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20%

Cabernet Franc

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

13.7%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.