



Noblesse

Vully AOC (Biodynamisch), 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 Mocca 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 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: Schweiz

Produzent: Cave et Domaine du Petit Château

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1025121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC (Biodynamisch)

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.