



## Baron Rouge

Valais AOC, Chai du Baron

Walliser Assemblage mit Rückgrat und Eleganz

### **Beschreibung:**

Patrice Walpen, einer der Shootingstars unter den Walliser Winzern, sorgt mit seinem Boutiqueweingut Chai du Baron für reichlich Furore – beim Fachpublikum und bei Ihnen gleichermaßen. In bevorzugten, terrassenartig angelegten Steillagen im sonnenverwöhnten Walliser Dorf Chamoson gedeiht der Merlot, der die Basis für diese Assemblage bildet. Für viel Farbe und Frucht sorgt die im Wallis häufig anzutreffende Diolinoir-Traube, welche den Merlot mit einem Anteil von 20% ergänzt.

### **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein vielschichtiges Bouquet, das viel rote Frucht offenbart, aber auch einige Veilchennoten, dann etwas schwarzer Pfeffer und Caramel. Samtig im Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen, verführerischen Aromatik, nun auch Pflaumen und Preiselbeergelee, dahinter eine sanfte Würze; insgesamt von sehr feiner Textur und prächtiger Konzentration, samtene Tannine im anhaltenden Finish.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Chai du Baron
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Diolinoir
<b>Artikelnummer:</b>	1089519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Baron Rouge

Valais AOC  
Chai du Baron

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Diolinoir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.