



Associé

Merlot Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Ein unverzichtbarer Speisebegleiter

Beschreibung:

Die Familie Simonet baut bereits seit über 200 Jahren Weinreben an. Inzwischen sind die 12 Hektar Rebfläche vollumfänglich biodynamisch angelegt. Diese Philosophie respektiert die Natur und ihre Rhythmen und ermöglicht es, feine, ausgewogene, aber reine und rassige Weine zu erzeugen.

Degustationsnotiz:

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 (Bio)

Ausbau: 24 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1309620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Associé

Merlot Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
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.