



Elixir Rouge

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin-Violett; kaum zu glauben, dass dieser Wein in eine Flasche passt! Er ist so gross, so komplex und entwickelt sich im Glas immer noch weiter. Und das wird er noch lange tun. ; ; Dunkle Früchte und schwarze Beeren schwingen im Duft mit, leichtes Vanille vom Holzausbau ist zu spüren - insgesamt braucht das Aroma dieses Weines aber viel Zeit und Luft, um sich ausbreiten zu können. Am Gaumen kraftvolles Tannin, das dem Wein eine kräftige Statur verleiht. Voller Körper, dabei sehr engmaschig und an den Rändern elegant und fein vom Kalkboden.

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: Lux Vina Domaines des Chevaliers

Ausbau: 32 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir

Artikelnummer: 1341419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Elixir Rouge

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Sauvignon, Diolinoir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 32 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |