



Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Entdeckung vom «Goldwinzer» aus Graves

Beschreibung:

Denis Darriet, Eigentümer des Châteaux Seguin, suchte lange nach dem besten Terroir, um grosse Graves-Weine zu produzieren. Die Region südlich der Stadt Bordeaux, auch „Wiege des Bordeaux“ genannt, bietet dank kieselsteinhaltigen Bodens (terre graveleuse) ideale Reifebedingungen. Die schlichten, modernen Etiketten der Weine erinnern an Darriets erste Karriere als Goldschmied und die Struktur des Bodens, aus dem seine Trauben stammen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubingranat mit aufhellendem Rand. Delikates rotbeeriges Bouquet, frisch gepflückte Himbeere und erkalteter Früchtetee, dahinter rotes Johannisbeergelée und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, stützendes fein körniges Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale ein Korb mit roten Pflaumen, Sandelholz, Nelken und Tabakblatt.

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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1375020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.