



2016 La Réserve

Merlot Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Ein Langstreckenläufer

Beschreibung:

Chai du Baron mit dem Winzer Patrice Walpen an der Spitze erhält von den Weinkritikern Höchstnoten für seine strukturierten Weine, die viel Walliser Sonne in sich tragen. Der Merlot ist 15 Monate im Eichenholz gereift. Der Wein punktet mit einer Vielfalt an Aromen und beachtenswerter Komplexität.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das Noten von Pflaumen und Kirschen, aber auch Röstaromen wie Vanille, Trockenfleisch und etwas Leder beinhaltet. Am Gaumen fällt die ausgezeichnete Dichte und Aromenintensität dieses Merlots auf, die ausserdem auch durch eine schöne Balance überzeugt; sehr feine Struktur, facettenreich; leicht mineralisches Finale, das sich lange hält.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Chai du Baron
Bewertung(en):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0867616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve

Merlot Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.