



2015 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Raymond Paccot kanns auch in Rot: Aufregende Cuvée mit unglaublich viel Trinkspass

Beschreibung:

Eine Cuvée, die je nach klimatischen Bedingungen und Inspiration kreative Akzente zwischen Struktur, Volumen und Aromapalette setzt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin, violette Nuancen. Eine dunkelbeerig geprägte Nase, die an Cassis und Heidelbeeren erinnert, dahinter einige pfeffrige Noten, etwas Wildleder und dunkle Schokolade. Sehr weich und geschmeidig am Gaumen, einen wunderbaren Schmelz zeigend; nun auch Brombeernoten und etwas Lakritze, schliesslich gut auf die Frucht abgestimmte Röstaromen; über die Mitte hinaus eine schöne Frische zeigend; konzentriert und anhaltend im Finale.

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:	Waadt
Subregion:	La Côte
Produzent:	Paccot-Domaine La Colombe
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Artikelnummer:	0847015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.