



## 2014 Vermillion

California, Vermillion Wine Company

Die aufstrebende Jung-Winzerin Helen Keplinger präsentiert ihr neuestes Meisterwerk!

**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:** USA

**Region:** Kalifornien

**Produzent:** Vermillion

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 55% Grenache, 22% Mourvèdre, 18% Syrah, 5% Petite Sirah

**Artikelnummer:** 0915414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vermillion

California  
Vermillion Wine Company

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 55% Grenache, 22% Mourvèdre, 18% Syrah, 5% Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.