



## 2016 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

**Beschreibung:**

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

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnietztem, 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):**

**Ausbau:**

18 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):**

50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10% Garanoir

**Artikelnummer:**

0847016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Colombe Rouge Réserve**

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10%  
Garanoir

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6  
bis 10 Jahren

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

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