



2016 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Ein prachtvoller Rotwein aus der Waadtländer La Côte

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Nuancen. Grossartige, beerige Noten nach Holundergelée und Brombeeren, dahinter etwas Wildleder und Gewürznelke, auch Brotkrustentöne. Am Gaumen eine wunderbar fruchtige Komponente, nun auch schwarze Kirschen, Nougat und Crémant-Schokolade, eingebettet in reife Tannine; sehr druckvolles, samtiges, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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 im 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 im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

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