



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 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:	Domaine La Colombe
Bewertung(en):	
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(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):

Traubensorte(en): 50% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah, 10%
Garanoir

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

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

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