



2016 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Insiderwein von der Côte-Rôtie

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, im Duft schwarze Beeren, Rauchspeck, Pfeffer, Röstnoten und Oliventapenade. Vollmundig, reif und verführerisch, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Cassis, schwarze Johannisbeeren und Veilchen. Süßes, vollreifes Tannin der ersten Güte, Zartbitterschokolade, geröstete Kräuter mit perfekter Textur. Top Cote-Rotie aus bestem Hause, der einen langen Angang zeigt und darüber hinaus fantastisches Entwicklungspotenzial besitzt.

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:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Bonserine
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 91–94/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière

Domaine de Bonserine

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 91–94/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.