



## 2017 La Colombe Rouge Réserve

La Côte 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 Geschnätzelttem, 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:**

13.5 %

**Rebsorte(n):**

60% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah

**Artikelnummer:**

0847017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Colombe Rouge Réserve**

La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 60% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.