



2017 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Aus dem weltbekannten Côte-Rôtie

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Purpurrot mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und dunkel gerösteter Kaffee in der betörenden Nase, auch karamellierte Mandeln, schwarze Kirschen und edel wirkende Rotweifeigen, herrliche Süsse ausstrahlend. Seidig-weicher Auftakt mit unvergesslicher Rhone-Wärme und wieder herrlich süsser, roter und schwarzer Frucht, auch Zimtpflaumen und Amarenakirschen, einzigartige Balance zwischen zartpelziger Textur und likörartiger Süsse, verschwenderische Kaffeenoten und Nusschokolade bis ins lange nachklingende Finale.

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):	Score 20/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.