



2019 Noblesse

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Degustationsnotiz:

Kräftige rubinfarbene Robe, violette Reflexe. Viel Kirschfrucht, pfeffrige Würze und der Duft von Rosenblättern in der ausdrucksstarken, vielschichtigen Nase, schliesslich auch Mokka und etwas englische Minze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr komplexen Fruchtaromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, unterlegt von einer schönen Frischenote und passenden Röstaromen, immer intensiver werdend, fein texturiert; die Aromatik ist ausgesprochen intensiv, eleganter, aromatisch anhaltender Abgang.

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:	Schweiz
Region:	Freiburg
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.7 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1025119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Noblesse

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.7 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.