2019 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein Bouquet zum Eintauchen: Fantastische Noten von Kirschen und Himbeeren, geröstete Mandeln und ein Hauch Liebstöckel, schliesslich auch süsses Vanille und Edelhölzer. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer fruchtbetonten, explosiven Aromatik, die gestützt wird durch eine passende Frische, nebst rotbeerigen Aromen auch etwas Zimt und Caramel, die Tannine zeigen noch etwas Grip, sehr intensiv und fein texturiert; lange anhaltendes Finale mit mineralischen Nachhall.

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:	Schweiz
Region:	Freiburg
Produzent:	Cave et Domaine du Petit Château
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1025219

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Initial

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch