



2011 Château Rollan de By

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Médoc mit Cotarella-Feinschliff

Beschreibung:

Saftiger, zugänglicher Cru Bourgeois mit hohem Merlot-Anteil. Als Berater konnte Schlossbesitzer Jean Guyon Italiens Star-Önologen Riccardo Cotarella gewinnen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht tiefgründiges Bouquet, eine schöne Expression von schwarzen Kirschen zeigend. Grossartiger Gaumen mit Saft, Fülle und Eleganz, da ist alles reif und die Adstringenz ist verlangend, aber auch für die erste Jugendzeit schon einen Genuss garantierend, im Finale Rauch, Lakritze und Korinthen. Ich weiss nicht, wie Jean Guyon das gemacht hat, aber er ist einer der ganz wenigen unter den Bourgeoiswinzer die heuer die 18/20 verdienterweise schaffen und auch ganz klar verdienen!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Médoc

Produzent:

Domaines Rollan de By

Bewertung(en):

René Gabriel 18/20, Parker 88–90/100

Ausbau:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

0195111

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rollan de By

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Parker 88–90/100
Rebsorte(n): 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.