



## 2020 Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille, Deladoey Fils

Moderne Assemblage mit grosser Präsenz und Konzentration

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ungemein intensives, duftiges Bouquet nach roten und schwarzen Beeren, Pflaumen, schwarzen Kirschen, aber auch Espresso-Kaffee und Vanille. Elegant und charakterstark gleichzeitig präsentiert sich das Gaumenbild: Himbeeren und Heidelbeeren, schwarzer Pfeffer und Anis, grossartig strukturiert; intensive und enorm aromatische Mitte, reife, bestens integrierte Tannine; unheimlich langes Finale, das haften bleibt und grossartige Reserven zeigt.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz  |
| <b>Region:</b>        | Waadt  |
| <b>Subregion:</b>     | Chablais   |
| <b>Produzent:</b>     | Deladoey   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20  |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0293220  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Yvorne AOC Rouge**

Domaine de l'Ovaillee  
Deladoey Fils

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |