



## 2020 Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Entdeckung vom «Goldwinzer» aus Graves

### **Beschreibung:**

Dennis Darriet, Eigentümer des Châteaux Seguin, suchte lange nach dem besten Terroir, um grosse Graves-Weine zu produzieren. Die Region südlich der Stadt Bordeaux, auch „Wiege des Bordeaux“ genannt, bietet dank kieselsteinhaltigen Bodens (terre graveleuse) ideale Reifebedingungen. Die schlichten, modernen Etiketten der Weine erinnern an Darriets erste Karriere als Goldschmied und die Struktur des Bodens, aus dem seine Trauben stammen.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubingranat mit aufhellendem Rand. Delikates rotbeeriges Bouquet, frisch gepflückte Himbeere und erkalteter Früchtetee, dahinter rotes Johannisbeergelée und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, stützendes fein körniges Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale ein Korb mit roten Pflaumen, Sandelholz, Nelken und Tabakblatt.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1375020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Darriet Cuvée Classic Rouge**

Graves AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.