



2022 Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille, Deladoey Frédéric

Grosses Rotweinkino aus der Schweiz

Beschreibung:

Ein eleganter Schweizer Rotwein aus dem Waadtland, geprägt von den kühlen Hängen der Alpen und den kalkreichen Böden des Terroirs von Yvorne. Kraftvoll, vielschichtig und mit ausgeprägtem Charakter – das ist Schweizer Rotweinkunst vom Allerfeinsten.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Waadt
Subregion:	Chablais
Produzent:	Deladoey
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0293222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Yvorne AOC Rouge

Domaine de l'Ovaille
Deladoey Frédéric

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.