



2015 La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Von den Kritikern mit Höchstnoten ausgezeichnet

Beschreibung:

Chai du Baron mit dem Winzer Patrice Walpen an der Spitze erhält von den Weinkritikern Höchstnoten für seine strukturierten Weine, die viel Walliser Sonne in sich tragen. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist 15 Monate im Eichenholz gereift. Der Wein punktet mit einer Vielfalt an Aromen und beachtenswerter Komplexität.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, leicht aufhellender Rand. Eine ausgewogene Nase, die einerseits pflaumige Noten und Himbeergelee offenbart, dann aber auch röstartige Düfte nach Schokolade, Kakao und Caramel, schliesslich ein Hauch Lebkuchenwürze. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Frucht, rot- und schwarzfruchtig geprägt, mit einem passenden Tanninkleid unterlegt, das für den richtigen Grip sorgt; nach und nach köstliche Röstaromen, von ausgezeichneter Struktur und Abgangslänge. Ein Lagerwein!

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:	Wallis
Produzent:	Chai du Baron
Bewertung(en):	Vinum 18/20, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0867615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Vinum 18/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.