



2014 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Raymond Paccot

Beschreibung:

Eine Cuvée, die je nach klimatischen Bedingungen und Inspiration kreative Akzente zwischen Struktur, Volumen und Aromapalette setzt.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, violette Reflexe. Eine gediegene Nase dunkelbeeriger Art, Heidelbeeren und schwarzer Holunder, auch eine dezente Pfefferwürze und Brownie-Noten. Am Gaumen offenbart sich ein feiner Schmelz, mit kräftigen Brombeernoten und schwarzen Kirschen, seidig und von gutem Fruchtdruck, mit reifen Tanninen; nach und nach auch dezente Röstaromen, aromatisch nie nachlassend bis ins anhaltende, leicht frische Finale.

Hervorragend komponiert.

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:	La Côte
Produzent:	Domaine La Colombe
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0847014075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Raymond Paccot

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.