



La Réserve

Cabernet - Merlot, Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Una miscela di successo dalla A alla Z.

Beschreibung:

La tenuta Chai du Baron, gestita da Patrice Walpen, ottiene il massimo dei voti per i suoi vini strutturati che respirano il sole del Vallese. Il blend Réserve Barrique di Merlot e Cabernet Sauvignon viene affinato per 15 mesi in botti di rovere. Questo vino piace per la sua miriade di aromi e la sua notevole complessità.

Degustationsnotiz:

Rubino scuro con una bella brillantezza. Bouquet espressivo con note di prugne e more, con sentori tostati di vaniglia e moka e un accenno di cuoio. Al palato colpisce per la magnifica densità e intensità degli aromi, si tratta di un vino estremamente vellutato e intenso, complesso e splendidamente equilibrato; finale leggermente minerale con grande persistenza.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Valais du Rhône AOC

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2031
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 14 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.