



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 saturo, che schiarisce leggermente al disco. Naso affascinante che rivela note di prugne e mirtilli, sfumature tostate di vaniglia e moka, con un accenno di scorza d'arancia. Bella profondità e intensità di sapore al palato, cremoso e intenso, con un bell'equilibrio; il finale lungo e persistente rivela belle note tostate di cioccolato e vaniglia.

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: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 0867620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Réserve

Cabernet - Merlot
Valais du Rhône AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Mondial du Merlot Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.