



2015 La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Raymond Paccot kanns auch in Rot: Aufregende Cuvée mit unglaublich viel Trinkspass

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Dichtes Rubin, violette Nuancen. Eine dunkelbeerig geprägte Nase, die an Cassis und Heidelbeeren erinnert, dahinter einige pfeffrige Noten, etwas Wildleder und dunkle Schokolade. Sehr weich und geschmeidig am Gaumen, einen wunderbaren Schmelz zeigend; nun auch Brombeernoten und etwas Lakritze, schliesslich gut auf die Frucht abgestimmte Röstaromen; über die Mitte hinaus eine schöne Frische zeigend; konzentriert und anhaltend im Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Paccot-Domaine La Colombe
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Numero di articolo:	0847015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

Vaud AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Gamaret, 30% Garanoir, 20% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.