



2014 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein Bouquet zum Eintauchen: Fantastische Noten von Kirschen und Himbeeren, geröstete Mandeln und ein Hauch Liebstöckel, schliesslich auch süsses Vanille und Edelhölzer. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer fruchtbetonten, explosiven Aromatik, die gestützt wird durch eine passende Frische, nebst rotbeerigen Aromen auch etwas Zimt und Caramel, die Tannine zeigen noch etwas Grip, sehr intensiv und fein texturiert; lange anhaltendes Finale mit mineralischen Nachhall.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	36 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	43% Diolinoir, 25% Merlot, 20% Syrah, 12% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1025214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Initial

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	43% Diolinoir, 25% Merlot, 20% Syrah, 12% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.