



2017 La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

Descrizione del vino:

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

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:	
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	60% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah
Numero di articolo:	0847017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 60% Gamaret, 25% Merlot, 15% Syrah

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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