



2018 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Aus dem weltbekannten Côte-Rôtie

Nota di degustazione:

(st) Intensives Purpurrot mit rubinen Reflexen. Backpflaumen und dunkel gerösteter Kaffee in der betörenden Nase, auch karamellisierte Mandeln, schwarze Kirschen und edel wirkende Rotweifeigen, herrliche Süsse ausstrahlend. Seidig-weicher Auftakt mit unvergesslicher Rhone-Wärme und wieder herrlich süsser, roter und schwarzer Frucht, auch Zimtpflaumen und Amarenakirschen, einzigartige Balance zwischen zartpelziger Textur und likörartiger Süsse, verschwenderische Kaffeenoten und Nusschokolade bis ins lange nachklingende Finale.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Bonserine
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Numero di articolo:	0971918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière

Domaine de Bonserine

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.