



2012 Château Rollan de By

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Médoc mit Cotarella-Feinschliff

Descrizione del vino:

Saftiger, zugänglicher Cru Bourgeois mit hohem Merlot-Anteil. Als Berater konnte Schlossbesitzer Jean Guyon Italiens Star-Önologen Riccardo Cotarella gewinnen.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet viel schwarze Kirschen und Brombeeren, duftet wie ein ziemlich grosser Jahrgang. Fleischiger Gaumen mit recht feinen Tanninkonturen, noch leicht aufruhend, was seinen generellen Charakter unterstreicht. Ganz und gar keine Gastrovariante, sondern ein Wein mit ziemlich viel Charakter. Muss seine leicht kernigen Noten im Innern noch verdauen und dann wird das einer der spannendsten Rotweine in einem sonst schwierigen Médoc-Umfeld. Bravo! Die 18/20 sind in Griffnähe.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Médoc

Produttore:

Domaines Rollan de By

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Numero di articolo:

0195112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rollan de By

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.