2019 Initial

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Nota di degustazione:
"Rosso rubino saturo con riflessi granati. Un bouquet in cui ci si immerge volentieri: fantastiche note di ciliegie e lamponi, mandorle tostate con una nota di levistico, vaniglia dolce e legno pregiato. Attacco molto bello, che lascia spazio ad aromi fruttati esplosivi, sostenuti da una bella freschezza; oltre agli aromi di frutta rossa, anche cannella e caramello, i tannini mostrano ancora un certo grip, molto intenso e dalla struttura fine; finale persistente e minerale. "

Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1025219

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Initial

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch