



2011 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht tiefgründiges Bouquet, eine schöne Expression von schwarzen Kirschen zeigend. Grossartiger Gaumen mit Saft, Fülle und Eleganz, da ist alles reif und die Adstringenz ist verlangend, aber auch für die erste Jugendzeit schon einen Genuss garantierend, im Finale Rauch, Lakritze und Korinthen. Ich weiss nicht, wie Jean Guyon das gemacht hat, aber er ist einer der ganz wenigen unter den Bourgeoiswinzer die heuer die 18/20 verdiensterweise schaffen und auch ganz klar verdienen!

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 18/20, Parker 88-90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2034

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0195111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rollan de By

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Parker 88-90/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.