



2010 Hermitage AOC

"La Chapelle", Paul Jaboulet Aîné

Weltberühmte Lage!

Nota di degustazione:

Der Hermitage aus der Einzelle Lage La Chapelle wird traditionell bereitet, anschliessend schonend ausgebaut und zeigt grosse Klasse sowie schon legendäres Lagerpotenzial. Robert Parker stuft ihn mit 96+/100 Punkten in die Gruppe der besten Weine der Welt ein.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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:	Jaboulet
Valutazioni:	Parker 96+/100
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0213310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOC

"La Chapelle"

Paul Jaboulet Aîné

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96+/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.