



## 2012 Bandol Rouge AOP

Domaine de la Garenne, Comte Jean de Balincourt

### Nota di degustazione:

Attraktives, kräftiges Rubin mit granatfarbenen Einschlüssen, intensive schwarze Beerenaromen bestimmen den Duft, feine würzige Untertöne. Trinkt sich vollmundig mit viel Fruchtschmelz und Druck am Gaumen, feine ätherische Noten, Leder, reiche Fruchtaromen von Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen. Typisch hier die an Gewürznelken erinnernde, pfeffrige Art. Hat t trotz seiner Konzentration auch eine schöne Frische und Eleganz zu bieten, zeigt sich lang und persistent am Gaumen.

### Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Consigli per il consumo:

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

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Provenza

### Produttore:

Domaine de la Garenne

### Valutazioni:

Score 17/20

### Vinificazione:

18 Monate in Grossholz

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2020

### Varietà d'uva:

75% Mourvèdre, 11% Grenache, 11% Cinsault, 3% Carignan

### Numero di articolo:

0477112

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bandol Rouge AOP**

Domaine de la Garenne  
Comte Jean de Balincourt

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Mourvèdre, 11% Grenache, 11% Cinsault, 3% Carignan
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.