



2010 Bandol Rouge AOC

Domaine de la Garenne, Comte Jean de Balincourt

Bandol-Klasse für wenig Geld!

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubin mit granatroten Reflexen. Intensiv beerige Nase, von Brombeeren und Himbeeren geprägt, mit einer feinen ätherischen Note und dezenten Röstaromen zart unterlegt. Trinkt sich rassig, mit schönem Fruchtdruck und reichen Aromen von Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen. Die typische Charakteristik erinnert ferner an Gewürznelken, Pfeffer und dezent Menthol. Hat trotz seiner Konzentration auch eine schöne Frische und Eleganz zu bieten, ist lang und anhaltend 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

Produttore:

Domaine de la Garenne

Valutazioni:

Score 17/20

Vinificazione:

18 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2021

Varietà d'uva:

65% Mourvèdre, 17% Grenache, 15% Cinsault, 3% Carignan

Numero di articolo:

0477110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bandol Rouge AOC

Domaine de la Garenne
Comte Jean de Balincourt

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	65% Mourvèdre, 17% Grenache, 15% Cinsault, 3% Carignan
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.