



2015 La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Von den Kritikern mit Höchstnotenausgezeichnet

Descrizione del vino:

Chai du Baron mit dem Winzer Patrice Walpen an der Spitze erhält von den Weinkritikern Höchstnoten für seine strukturierten Weine, die viel Walliser Sonne in sich tragen. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist 15 Monate im Eichenholz gereift. Der Wein punktet mit einer Vielfalt an Aromen und beachtenswerter Komplexität.

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, leicht aufhellender Rand. Eine ausgewogene Nase, die einerseits pflaumige Noten und Himbeergelee offenbart, dann aber auch röstartige Düfte nach Schokolade, Kakao und Caramel, schliesslich ein Hauch Lebkuchenwürze. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Frucht, rot- und schwarzfruchtig geprägt, mit einem passenden Tanninkleid unterlegt, das für den richtigen Grip sorgt; nach und nach köstliche Röstaromen, von ausgezeichneter Struktur und Abgangslänge. Ein Lagerwein!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelttem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Chai du Baron
Valutazioni:	Vinum 18/20, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0867615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve Barrique

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Vinum 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.