



## 2018 Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

Würze und Mineralität perfekt vereint

**Beschreibung:**

Ein typischer Colombo

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit violetterm Schimmer. Vielschichtiges Nasenbild mit roter und schwarzer Frucht, unverkennbare Cornas-Mineralik dahinter, aber perfekt integriert in die süsslichen Waldbeeraromen. Verblüffend sanfter Auftakt mit samtiger Textur und gut stützender Extraktsüsse, saftig-weich und charaktervoll-fleischig zugleich, reife Brombeeren und Pflaumenkompott, nun auch Kirschen und geröstete Nüsse, zunehmend komplexer werdend, dezente Nussnoten und Cassisgelée im samtig ausklingenden Finale.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1176518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Terres Brûlées**

Syrah Cornas AOC  
Jean-Luc Colombo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.