



## 2022 La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC, Domaine La Colombe

Ein prachtvoller Rotwein aus der Waadtländer La Côte

**Beschreibung:**

Eine Cuvée, die je nach klimatischen Bedingungen und Inspiration kreative Akzente zwischen Struktur, Volumen und Aromapalette setzt.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubin, violette Nuancen. Grossartige, beerige Noten nach Holundergelée und Brombeeren, dahinter etwas Wildleder und Gewürznelke, auch Brotkrustentöne. Am Gaumen eine wunderbar fruchtige Komponente, nun auch schwarze Kirschen, Nougat und Crémant-Schokolade, eingebettet in reife Tannine; sehr druckvolles, samtiges, langanhaltendes Finale.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Waadt
<b>Subregion:</b>	La Côte
<b>Produzent:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0847022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Colombe Rouge Réserve

La Côte AOC

Domaine La Colombe

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 40% Gamaret, 10% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.