



VINS des CHEVALIERS

Diese Assemblage aus Merlot, Syrah, Diolinoir und Gamaret ergibt einen konzentrierten, lagerfähigen und ausgeglichenen Rotwein, der Frucht und Ausdruck widerspiegelt. Dank dem leichten Eichenfassausbau kommt seine Komplexität noch mehr zur Geltung.

Degustation

Die Robe ist leuchtend dunkelrot. In der Nase ist er ausdrucksvoll, er versprüht nicht nur den Duft von roten und schwarzen Beeren, sondern zeigt auch liebliche Vanilletöne. Weiche, seidene Tannine. Seine betonte Fülle mit der ausgeglichenen Struktur lässt erahnen, wie fantastisch er sich während einiger Jahre Lagerung entwickeln wird.

Passende Speisen

Der Chevalier Rouge ist ein perfekter Begleiter zu jeder Art von rotem Fleisch und passt ebenfalls hervorragend zu Wildgerichten.

Beschrieb

Traubensorten: Merlot, Syrah, Diolinoir und Gamaret

Ausbau: lange Maischegärung, leichter Eichenfassausbau

Alkohol ca. 13,0 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 4,7g/l

Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 3 bis 10 Jahre

Serviertemperatur 13 bis 15°C



Chevalier Rouge