



2015 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Aus dem weltbekannten Côte-Rôtie

Degustationsnotiz:

Tiefdunkel, fast schwarz, rauchig-mineralische Noten, dunkle Früchte und schwarze Oliven dominieren. Im Glas vollmundig und die ganze Klasse dieses Spitzenjahrgangs zeigend, eingelegte Pflaumen, Cassis, schwarze Johannisbeeren und verflüssigte Veilchen betören den Gaumen. Zeigt vollen Körper, erstklassige, reife und samtige Tannine, zarte Röstnoten, die ganze Textur in perfekter Balance. Ein „top“ Cote-Rotie aus bestem Hause, der einen langen Angang zeigt und darüber hinaus tolles Entwicklungspotenzial besitzt.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Bonserine
Bewertung(en):	Parker 93/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.