



2016 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Aus dem weltbekannten Côte-Rôtie

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, im Duft schwarze Beeren, Rauchspeck, Pfeffer, Röstnoten und Oliventapenade. Vollmundig, reif und verführerisch, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Cassis, schwarze Johannisbeeren und Veilchen. Süßes, vollreifes Tannin der ersten Güte, Zartbitterschokolade, geröstete Kräuter mit perfekter Textur. Top Cote-Rotie aus bestem Hause, der einen langen Angang zeigt und darüber hinaus fantastisches 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:	Domaine de Bonserine
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91–94/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	95% Syrah, 5% Viognier
Artikelnummer:	0971916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnuck 91–94/100
Traubensorte(en): 95% Syrah, 5% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 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.