



## 2016 La Réserve Rouge

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

**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>	Provence
<b>Produzent:</b>	Domaine de Frégate
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Mourvèdre, 20% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1059316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Réserve Rouge**

Bandol AOC

Domaine de Frégate

Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Mourvèdre, 20% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.