



2018 Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

Würze und Mineralität perfekt vereint

Beschreibung:

Ein typischer Colombo

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Schimmer. Vielschichtiges Nasenbild mit roter und schwarzer Frucht, unverkennbare Cornas-Mineralik dahinter, aber perfekt integriert in die süßlichen Waldbeeraromen. Verblüffend sanfter Auftakt mit samtiger Textur und gut stützender Extraktsüße, saftig-weich und charaktervoll-fleischig zugleich, reife Brombeeren und Pflaumenkompott, nun auch Kirschen und geröstete Nüsse, zunehmend komplexer werdend, dezente Nussnoten und Cassisgelee im samtig ausklingenden Finale.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Jean-Luc Colombo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1176518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC
Jean-Luc Colombo (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.