



2011 Croix des Vérillats

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Der neue Beaujolais – von Parker geadelt

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubin, granatfarbene Akzente. Der köstliche Duft von saftigen Kirschen, Himbeergelee und etwas Cassis in der enorm fruchtbetonten Nase, ergänzt durch Zimt- und Gewürznelke, auch eine dezente Rauchnote. Am Gaumen geschmeidig und mundfüllend, nebst der roten und schwarzen Beerenfrucht gleichen die würzigen Noten die Aromatik gekonnt aus; im weiteren Verlauf zeigen sich auch deutlich mineralische Noten; sehr elegant abgestimmte Tannine, anhaltendes Finale. Ein fantastisches Lagerpotenzial ist unverkennbar!

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Beaujolais
Subregion:	Moulin-à-Vent
Produzent:	Château du Moulin-à-Vent
Bewertung(en):	Parker 91-92/100, Score 18.5/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Gamay
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0798711075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Croix des Vérillats

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91-92/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Gamay
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.