



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Beaujolais
<b>Subregion:</b>	Moulin-à-Vent
<b>Produzent:</b>	Château du Moulin-à-Vent
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91-92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gamay
<b>Artikelnummer:</b>	0798711

## 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  
**Rebsorte(n):** 100% Gamay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2021  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.