



"La Colombe Rouge" Réserve AOC La Côte

Domaine la Colombe
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Handlese, Spontangärung im Edelstahltank, langsame Pressung, Ausbau für 12 - 20 Monate in Barriques, 1/3 Erstbelegung

Charakter

Kräftiges Rot; Bouquet braucht etwas Belüftung, anschliessend intensive Aromen von roten Früchten wie Cassis, Hagebutten und Dörrpflaumen, Noten von Tabak, Kaffee und Vanille, sehr facettenreich im Duft; am Gaumen mit saftigem Auftakt, nobles Holzparfüm, mediterraner Eindruck durch reiffruchtiger Charakter und passende Säurestütze, charaktervolle Eleganz; sehr aromatisch auch im Abgang, feine Tannine und schöne Länge

Konsumhinweis

Schmor-Gerichte, Braten, rotes Fleisch wie Lamm, kräftige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Vor dem Genuss unbedingt karaffieren!

Technische Details

Traubensorten:	Merlot, Gamaret, Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2023 - 2029
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein