

Château de Ciffre Terroirs d'Altitude 2016 75 cl 14%

Château de Ciffre Frankreich Languedoc 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rotwein aus dem Languedoc, hergestellt aus Syrah und Grenache. Charakterisiert durch intensive Fruchtaromen und feine Struktur, stammt er aus Höhenlagen auf Schiefer- und Kalksteinböden.

Servierempfehlung

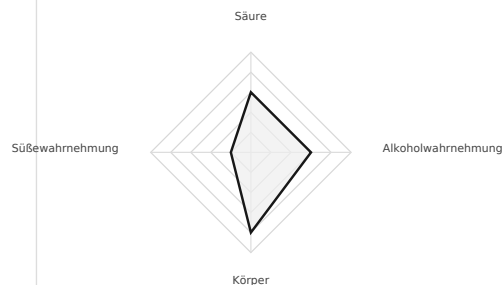
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Lammgerichten oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für elegante Abendessen und besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Feinkörnig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Kraftvoll, Elegant, Komplex
------	--

Aromatik

Frucht	Brombeere
Weitere Aromen	Dunkle Schokolade
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Wacholder

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Teilweiser Barrique-Ausbau
Holzausbau	Teilweise im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Lamm, Grillgerichte, Hartkäse, Mediterrane Küche
-------------------	---