

Domaine de Crochet Cuvée Charles Auguste 2018 75 cl 13%

Domaine de Crochet Schweiz Waadt 75 cl 13% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein tief granatroter Grand Cru aus Mont-sur-Rolle mit komplexen Aromen von weißem Pfeffer, Zeder, Lakritze und schwarzen Früchten. Am Gaumen dicht und reichhaltig mit perfekter Struktur und langem Finale.

Servierempfehlung

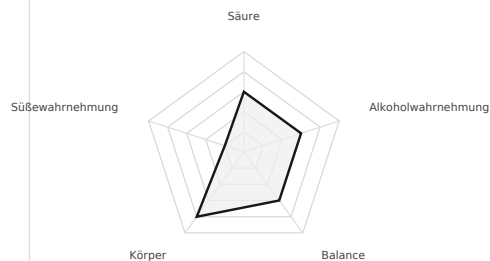
Bei 14–16°C servieren.

Passt zu

Passt zu Lammkeule, Wagyu-Rind, Wildgerichten und Pilzgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den Genuss zu besonderen Anlässen oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Granatrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

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

Aromatik

Frucht	Heidelbeere, Zwetschge
Weitere Aromen	Karamell, Tabak
Gewürze	Nelke, Kardamom, Zimt

Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Samtig, Harmonisch	Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau	Dekantieren	Kurz belüften	Speisenbegleitung	Lamm, Rindfleisch, Wild, Pilzgerichte
Länge	Lang			Glas	Bordeauxglas		
		Hefelager	Hefelager, Langes Hefelager	Serviertemperatur	Temperiert servieren		
		Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Eichenfass				