

Extasis Rouge Grand Cru Chablais AOC 2019

75 cl 13.5%

Extasis Schweiz Waadt 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer, tief rot-violetter Rotwein aus Chablais mit Aromen von schwarzen Früchten, feinen Gewürzen und dezenten Röstaromen. 12 Monate im Eichenfass gereift.

Servierempfehlung

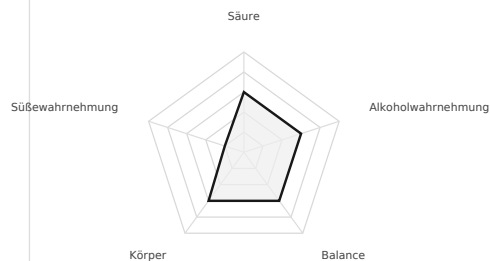
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Wild, Lammkoteletts, Rinderfilet, Pasta, asiatischen Gerichten, Hartkäse und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal zum genussvollen Abendessen oder für besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

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

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Elegant, Komplex
------	---

Aromatik

Frucht	Schwarzkirsche, Zwetschge, Heidelbeere
Gewürze	Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Holzwürzig, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Wild, Lamm, Rindfleisch, Pasta, Hartkäse
-------------------	---