

Extasis Rouge Grand Cru Chablais AOC 2018

75 cl 13.5%

Extasis Schweiz Waadt 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Grand Cru Rotwein aus dem Chablais mit tiefer, rot-violetter Farbe, vielschichtigen Aromen von dunklen Früchten, feinen Gewürzen und dezenten Röstaromen. Langer, mineralischer Abgang.

Servierempfehlung

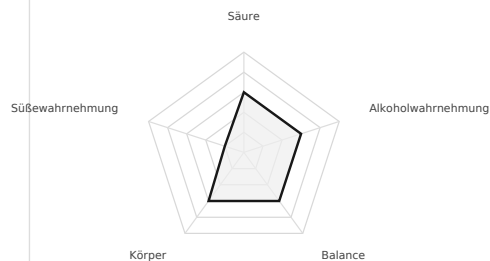
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Geflügel, Lamm, Rindfleisch, Wildterrinen, Nudelgerichten, Hartkäse und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Begleiter zu einem festlichen Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
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, Mineralisch, Elegant, Komplex
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Pflaume
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Mineralisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Eichenfass

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Pasta, Hartkäse
-------------------	---

