

Extasis Rouge Grand Cru Chablais AOC 2022

75 cl 13.5%

Extasis Schweiz Chablais 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller, komplexer Rotwein aus dem Chablais in der Schweiz, gereift im Ripasso-Stil und 12 Monate im Eichenfass. Zeigt mineralische Frische, vielschichtige Frucht- und Gewürznoten und überzeugt durch Eleganz sowie Struktur.

Servierempfehlung

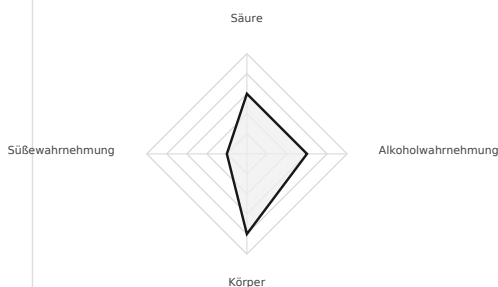
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Wildgerichten, Lamm, Rinderfilet, Pasta, asiatischen Speisen, Hartkäse, Kastanien und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zum gehobenen Dinner.



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	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Komplex, Kraftvoll, Mineralisch
------	--

Aromatik

Frucht	Schwarze Johannisbeere
Gewürze	Pfeffer, Vanille
Holz	Rauch

Abgang

Charakter	Komplex, Mineralisch, Würzig
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Geflügel, Rindfleisch, Wild, Pasta, Hartkäse
-------------------	---