

Extasis Rouge Grand Cru Chablais AOC 2015

75 cl 13.5%

Extasis Schweiz Waadt 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer, tiefrot-violetter Rotwein aus dem Chablais mit feinen Aromen dunkler Früchte, würzigen Noten und elegantem Eichenholz. Ausgewogen, mineralisch und vielschichtig im Abgang.

Servierempfehlung

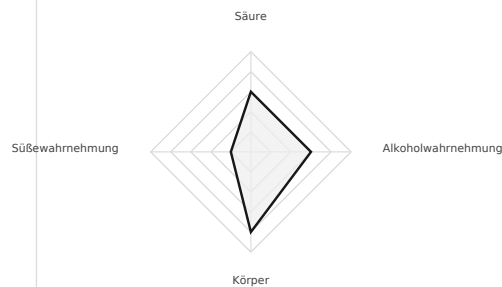
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Wild, Rind, Lamm, würzigen Pasteten, Pilzgerichten sowie Hartkäse und dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal zum Essen oder für besondere Anlässe geeignet.



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	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Komplex, Kraftvoll
------	---

Aromatik

Erdige Noten	Erdig
Frucht	Schwarze Johannisbeere
Gewürze	Pfeffer, Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Mineralisch, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Eichenfass

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Wild, Rindfleisch, Lamm, Pilzgerichte, Hartkäse
-------------------	--

