

Domaine du Montet In Exelsis Rouge 2017 75 cl 13.5%

Domaine du Montet Schweiz Waadt 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rotwein aus Pinot Noir und Gamay vom mineralienreichen Terroir der Waadt, Schweiz. Fruchtig, frisch und mit schöner Säurestruktur.

Servierempfehlung

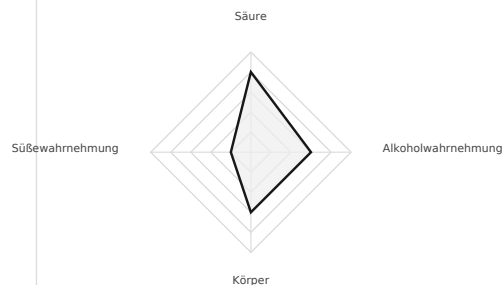
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Fleischgerichten, Käse oder auch zu Pasta mit Tomatensauce.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu einem feinen Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Seidig

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Käse, Pasta mit Tomatensauce
-------------------	--

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Frisch, Mineralisch, Elegant, Lebendig
------	---

Abgang

Charakter	Fruchtig, Frisch, Elegant, Mineralisch
Länge	Mittel

Servieren

Glas	Burgunderglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren