

Anthologie 2014 Grand Cru Chablais AOC Clos du Châtelard 75 cl 13.5%

Clos du Châtelard Schweiz Waadt 75 cl 13.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein dichter, granatroter Grand Cru aus dem Chablais mit komplexen Aromen von schwarzen Früchten, Kirsche, Heidelbeere, Pfeffer und süßen Gewürzen. Harmonische Struktur und Eleganz mit bemerkenswerter Konzentration und Lagerpotenzial.

Servierempfehlung

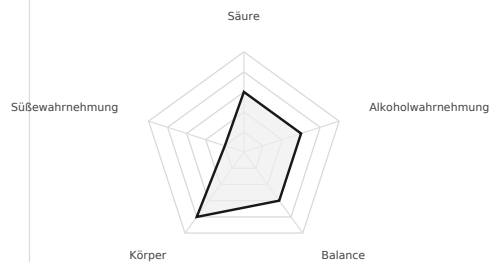
Bei 14-16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Rindfleisch, Lammkeule, Ossobuco und Roastbeef.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Intensiv
Perlage / Still	Still
Farbton	Granatrot

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Konzentriert
------	---

Aromatik

Frucht	Brombeere, Heidelbeere, Pflaume
Gewürze	Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Geflügel, Wild
-------------------	---