

Mon Rouge

AOC

Anbaugebiet: Wallis

Produzent: Niklaus Wittwer

Traubensorte(n): Syrah, Pinot Noir, Gamay, Merlot, Cornalin

Ausbau: Kein Barrique

Servieren bei: 18 ° C

Charaktereigenschaften:

Jahrgang 2009

Die Farbe ist ein brillantes Granatrot mit violetten Reflexen; die Aromen sind vielschichtig, einladend und erinnern an rote und schwarze Beeren sowie an Gewürze; im Gaumen ist eine präsente, zart bitterliche Tanninmasse, getragen von einer reifen, dezenten Säure, erkennbar, beides zusammen ist vom Alkohol schön eingepackt und in einem ausgewogenen Verhältnis; der Abgang ist haftend und von schöner Länge.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Jahrgang 2009 75 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2015

Jahrgang 2009 150 cl Optimale Trinkreife: Jetzt bis 2016

Geeignet zu (Beispiele):

Mittelkräftigen Hauptspeisen vom Geflügel, Kalb, Rind, Pferd, Schwein, Wild, sowie zu Pastagerichten und milden Käsesorten