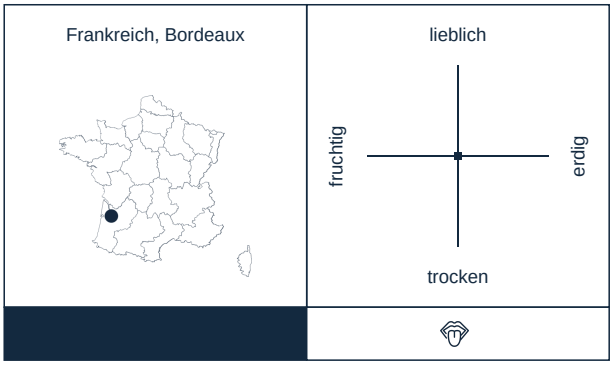
PORTE DU PRESTIGE
ROUGE BORDEAUX SUPÉRIEUR
AOC PORTE DU PRESTIGE AOC

JÉRÔME TROLLIET | 2022





In der Nase entfaltet sich eine typische Aromatik, die uns an klassische Bordeaux erinnert: Beerenfrucht (Cassis, Brombeere, Holunder), Gewürze, Peperoni. Im Gaumen präsentiert sich dieser Bordeaux erstaunlich vielschichtig und komplex: kräftige, saftige Gerbstoffe in Kombination mit einer eingebundenen, fruchtigen Säure. Ein ehrlicher Bordeaux, der gefällt und ein Genuss vermittelt.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Genussreife: 3 - 5 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Blumig, frisch vegetativ, getrocknet vegetativ, Zwetschge, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, Peperoni

Pilzvorspeisen, Kalbssteak, Rindssteak, Schweinssteak, Spare-Ribs, Teigwarenauflauf, Kalbsbratwurst

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873