



## Coeur de Domaine Rouvinez Blanc

<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	Domaines Rouvinez
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16°C
<b>Trinkreif</b>	5 - 12 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Cornalin, 0 Humagne Rouge, 0 Syrah
<b>Grösse</b>	75cl.
<b>Gebinde</b>	6
<b>Artikelnummer</b>	10495

### Bemerkungen

Roter Assemblagewein aus eigens selektierten kleinbeerigen Trauben, die aus dem Herzen unserer Weinberge stammen und in einem speziellen Auswahlverfahren ausgelesen werden. Er besteht aus Cornalin der Domäne Montibeux, Humagne Rouge der Domäne Ardévaz und Syrah der Domäne Crêta-Plan und wird 12 Monate in Fässern aus Schweizer Eichenholz ausgebaut.

### Passt zu

Passt wunderbar zu geschmacksvollen Fleischsorten, besonders Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Schmorgerichten. Eignet sich ebenfalls gut als Begleitung zu Wildgerichten. Harmonisiert ausgezeichnet mit Hart- und Halbhartkäse.

### Degustationsnotizen

Tiefes Granatrot mit Velours-Schimmer. Schönes Zusammenspiel der Aromen von Sauerkirschen und schwarzen Johannisbeeren mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Leichte empyreumatische Note, die im Dialog mit der Gesamtaromatik zur Komplexität und zum

Gleichgewicht des Weins beiträgt. Im Gaumen überwiegt die Frucht, während geschmeidige Tannine, die an Kreide erinnern und gut gelöst sind, diesen Wein vielschichtig und delikater abrunden. Im Abgang zart, anhaltend und harmonisch und erneut an schön reife rote Beeren erinnernd.