

DRINKS.

Domaine de Crochet Cuvée Charles Auguste 2015 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408117
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Domaine de Crochet
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	15 Monate
Degustationsnotiz	mit weissem Pfeffer, Zedernholz, Lakritze, dunklen Früchten, weichen Tanninen, einer leichten Mineralität und einem Hauch von Röstaromen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Käse, Lamm, Wild

Beschreibung

In der Gemeinde Mont-sur-Rolle, am nördlichen Ufer des Genfersees, erstrecken sich die Rebberge der Domaine de Crochet. Es handelt sich um eine von mehreren Domänen, die dem Weinhaus Hammel angehören und damit unter der Leitung von Charles Rolaz stehen. Die Parzellen - 10 Hektar sind es insgesamt - sind mit zehn Rebsorten in hoher Dichte (7'700 Rebstöcke / ha) bestockt. Sie liegen auf einer Höhe von etwa 450 m, sind nach Süden bzw. Südosten ausgerichtet und weisen einen kalkig-lehmigen Kiesboden auf. Dank des ausgezeichneten Rufs jener Reblagen in der AOC-Region La Côte wird die Cuvée als Grand Cru - also als Wein von ausserordentlicher Güte - bezeichnet. Das Traubengut wird sorgfältig aussortiert und über drei Wochen als Maische vergoren. Der Ausbau auf der Feinhefe findet in Eichen-Barrisques statt und dauert mindestens 15 Monate an. Die Lagerungsfähigkeit beträgt 15 Jahre. Der Rotwein harmoniert gut mit Wildgerichten, Lammkeule, Pilzen, Käse und Trüffeln.