



**Grillette**

# Malbec Vernissage VdP 2015

Typ	<b>Rot</b>
Herkunft	<b>Schweiz, Neuenburg</b>
Produzent	<b>Grillette</b>
Traubensorte	<b>50% Malbec, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc</b>
Ausbau	<b>12 Monate in neuen und zweijährigen Eichenholzfässern</b>
Genussphase	<b>6 - 8 Jahre nach Ernte</b>
Ausschanktemperatur	<b>15 - 18 °C</b>
Grösse	<b>75cl</b>
Artikelnummer	<b>42709715</b>

## Degustationsnotizen:

Schöne Harmonie zwischen den Düften roter Früchte, schwarzen Holunders und von Pflaumen; typische Noten der Allier- Barriques. Vollmundiger Wein im Gaumen, mit Noten von roten Früchten und Gewürznelke. Die angenehm sanften Tannine sind sehr fein gestützt. Der Malbec-Merlot ist bestens strukturiert und hat einen langanhaltenden Abgang.

## Passt zu:

Es empfiehlt sich, den Wein vor der Verkostung in eine Karaffe umzufüllen, damit sich seine Aromenvielfalt richtig entfalten kann. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse jeglicher Art.

## Bemerkungen:

Das Traubengut stammt ausschliesslich von den Parzellen "Les Palins" (Merlot und Cabernet Franc) und "Les Clous" (Malbec).

