

purpur 2012

purpurne perle...



Das Flaggschiff unter den Chambourcin-Weinen...
Beeindruckend dicht strukturiert und ausserordentlich aromatisch und vollmundig...

purpur glänzt mit einer ausgewogenen, fruchtbetonten und exotisch anmutenden Nase mit tiefen, runden Röstaromen. Animalisch-beerige Noten verleihen dieser Riserva eine komplexe Vitalität...

Sonnendurchflutete Kraft paart sich hier mit einer eleganten, raubtierhaften Geschmeidigkeit. Die mundfüllende Cremigkeit und der seidige, langanhaltende Abgang sprechen eine ganz eigene Sprache...

Die tiefe, tintig-violette Farbgebung erfreut das Auge und lässt tiefer blicken...

Jahrgang	2012
Traubensorten	100 % Chambourcin
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Ausbau	38 Monate in neuen Barriques
Abfüllung	März 2016
Trinkreife	ab Sommer 2016
Reifepunkt	ab Sommer 2017 bis 2020
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

Passt gut zu Wild-, Fleisch- und Saucengerichten, Grilliertem und reifem Käse