



Sommeliers Mature Bordeaux

Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Inhalt	1 Stk.

Höhe: 216 mm | Breitester Ø: 80 mm | Kapazität: 350 ccm |
Design: 1973 | Riedel Nr. 4400/0 | Bitte beachten Sie, dass
dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Degustationen haben das unglaubliche Alterungspotential der klassifizierten Gewächse aus Bordeaux unter Beweis gestellt. Selbst Weine, die vor hundert und mehr Jahren abgefüllt und perfekt gelagert wurden, zeigen sich heute noch in bester Verfassung. Die spät reifenden Rebsorten mit ihren kleinen dickschaligen Beeren geben in guten Jahren extrem dichte Weine mit massiven Tanninen, die lange Flaschenlagerung erfordern, um Trinkreife und Genuss zu geben. Reife Weine zeichnen sich dadurch aus, daß sie besser schmecken als riechen. Die Bouquetnoten erinnern an Pilze und Waldboden. Manchmal können die Düfte auch strenger ausfallen. Zu grosse Gläser würden diese Aromen überbetonen. Aus diesem Grund empfehlen wir ein Glas von mittlerem Fassungsvermögen für die Gaumenfreuden. Es konzentriert die reife Frucht, gibt durch die Säurebetonung dem Wein Würze und zeigt das verbliebene Tannin lebendig. Empfohlen für: Albariño, Aligoté, Bordeaux (mature), Bordeaux (white), Chablis, Chardonnay (unoaked) , Châteauneuf-du-Pape (Blanc), Condrieu, Cortese, Côtes du Rhône Blanc, Fallanghina, Fiano, Fumé Blanc, Graves blanc, Greco di Tufo, Grenache Blanc / Garnacha Blanca, Hermitage (Blanc), Macabeo, Marsanne, Melon de Bourgogne (Muscadet), Montagny, Morillon (unoaked), Muscadet, Muscadine, Neuburger, Orvieto Classico, Palomino (except Sherry), Pessac Leognan (Blanc), Pinot (Blanc, Grigio, Gris), Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc (oaked), Sémillon, Soave, St. Joseph (white), Trebbiano, Verdelho, Verdicchio, Vin de Savoie (blanc), Viognier