



"Lune Noire" Assemblage de Cépages Nobles AOC Vaud

Les Frères Dubois
Schweiz, Waadt

Vinifikation

1/2 Ausbau in Edelstahltanks, 1/2 Ausbau in Barriques, Kontakt mit der Feinhefe, individuelle Reifung jeder Sorte vor Assemblage für 12 - 15 Monate

Charakter

Leuchtendes Rot mit granatroten Reflexen; in der Nase fruchtbetont mit Noten von Schwarzkirschen; am Gaumen elegant mit viel Frucht und feinen, würzigen Holznoten sowie etwas Vanille, gut eingebettete, feine Tannine; im Finale aromatisch, weich und langanhaltend

Konsumhinweis

Helles Fleisch wie Kalb, rotes Fleisch, Rind, Lamm, Steak, Grill, mediterrane Gerichte, Halbhart-Käse, Hart-Käse
Unser spezieller Tipp: Fischknusperli im Bierteig und Tartar-Sauce

Technische Details

Traubensorten:	Cabernet Franc, Merlot, Garanoir, Gamaret
Trinkreife:	2026 - 2033
Alkohol:	13.6 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse
2020	Silbermedaille Grand Prix de Vin Suisse