

# DRINKS.

## Domaine de Crochet Merlot 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408102
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Domaine de Crochet
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16 Monate
Degustationsnotiz	rund und füllig mit seidener Tanninstruktur, Waldbeeren sowie blumigen und würzigen Anklängen. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Merlot
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad



---

Jahrgang	2017
----------	------

---

Passend zu	Lamm, Schwein, 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 der Merlot als Grand Cru - also als Wein von ausserordentlicher Güte - bezeichnet. Er wird über 16 Monate lang in Eichen-Barriques ausgebaut und bleibt ungefiltert. Die Lagerungsfähigkeit beträgt 12 Jahre. Der Rotwein harmoniert gut mit Herbstpilzen, Wildgerichten in Sauce, Truthahn, Lammkeule, Schweinefleisch und schwarzen Trüffeln.