



Château Charmail

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Charmeur aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Wie immer ein Wein, den man bedenkenlos kaufen kann!

Degustationsnotiz:

Parker: «Der beste Cru Bourgeois 2003!» Intensives Brombeerenbouquet, Pflaumen. Im Gaumen aromatische Delikatesse; Cassis und Kokosnussstöne. Charme auf höchstem Niveau. Ein fülliger Wein zum Ausflippen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 41.2% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 14.6% Cabernet Franc, 11.2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0425318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Charmail

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	41.2% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 14.6% Cabernet Franc, 11.2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.