

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Anspruchsvoller Pessac für jeden Tag - so gut wie 2005!

Beschreibung:
Das legendäre Bordelaiser Handelshaus Dourthe Frères hat 1990 einen Glücksgriff getan, als es sein Portfolio mit dem Château La Garde ergänzte. Eines der besten Terroirs in Pessac-Le

ognan und das Knowhow von Direktor Patrick Jestin sind bis heute ein Garant für außerordentliche Qualität. Mit dem 2016er hat das Château eine wahre Perle geschaffen, die dank hohem Merlot-Anteil von 47% schon bald für Hochgenuss sorgen wird. Grandios.

Aromenprofil:
Sattes Granat mit violettem Rand. Duftige Veilchen, dahinter kompaktes, schwarzbeeriges Bouquet. Am kräftigen Körper mit reifem, süssem Extrakt und bereits abgerundeten Tanninen. Endet auf einen Korb von blauen Beeren im Rückaroma, bleibt rassig bis ins lange Finale. Anspruchsvoller Pessac für jeden Tag! So gut wie 2005!

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

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0214716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch