



Château Durfort-Vivens

2e Cru Classé, Margaux AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dunkles Granat mit sanft violetten Reflexen. Beeriges, leicht dropshaftes Bouquet, roter Holunder und Weichselkirschenote. Im Gaumen sehr elegant, feine, samtene Tannine, im Extrakt eine feinsandige Note, langer, aromatischer Nachhall.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473605

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Durfort-Vivens

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.