



Château d'Escurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Eine Cru-Bourgeois-Benchmark

Beschreibung:

Die Weine aus dem Bordeaux werden häufig mit den Attributen nobel, elegant und wertvoll umschrieben. Der Cru Bourgeois aus dem Château d'Escurac ist der beste Beweis dafür, dass es auch eine exzellente Qualität für kleines Geld aus dem Médoc gibt.

Aromenprofil:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, vielschichtig, tolle Würze zeigend, Tabaknoten und viel reife blau- bis schwarzbeerige Früchte. Im Gaumen sehr aromatisch, alles ist am richtigen Ort und die Tannine sind besonders fein ausgefallen.

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: Médoc

Produzent: Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0185618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Escurac

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13%
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.