



Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulis

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 1081811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |