



Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Samtige Bordeaux-Assemblage aus dem Maison Sichel

Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus den besten Lagen. Seinen weichen, feinen Charakter verdankt er dem Merlot. Das

... ligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das

... rzig, kra

... ftige Ru

... ckgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Ausgebaut in

... sischen Barriques, passt der Tour des Trois Lunes perfekt zu

... rziges Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch und

... rlich zu reifem Hart- und

... se.

Aromenprofil:

Purpurrot mit rubinroter Mitte. Verführerisches Bouquet mit dunklen Kirschen, edler Cassiswürze und Burleytabak, dahinter Brombeergelee und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit feinkörnigem Extrakt, stützendem Tannin und kräftigem Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik und Wacholder.

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: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0441420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.