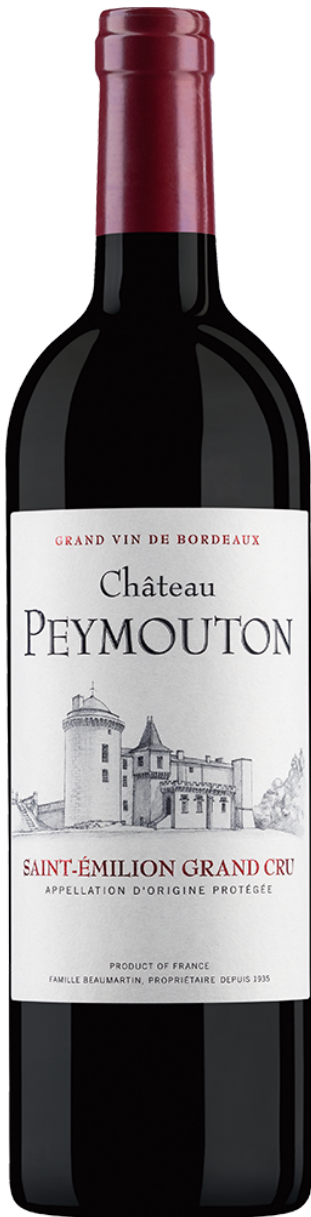




Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Top-Genuss-Preis-Verhältnis

Beschreibung:

Château Peymouton wird von demselben Team geführt und genießt die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit wie Château Laroque. Die Reben wachsen auf dem historischen Land des renommierten Châteaux. Auf dem Hochplateau aus Kalkstein sorgen unterschiedliche Tonschichten für Dichte und Struktur, ohne die Eleganz vom Kalkstein zu verdrängen. Lassen Sie sich dieses Angebot nicht entgehen!

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit Heidelbeere, Schattenmorellensaft und dichtem Veilchenstrauß, dahinter Lakritze und Schokopastillen. Am vielschichtigen Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tannin und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale mit blaubeerigen Konturen, Rosenholz und Tabakblatt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOP

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1063220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.