



2015 Château de St Louans Rouge

Chinon AOC, Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Cabernet Franc auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Ein Wein mit grossartigem Potenzial zur weiteren Reife und Verfeinerung auf der Flasche. Stark limitiert aufgrund der Mini-Menge, die von diesem Grand Cru der Loire jeweils erzeugt wird.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Loire

Produzent: Baudry-Dutour

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0522815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

Chinon AOC

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.