

2019 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Von berühmtem Boden in St-Emilion

Beschreibung:
Die Reben für den Peymouton wachsen auf dem historischen Land des renommierten Château Laroque. 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:
Sattes Granat mit rubinroten Reflexen. Dicht verwobenes blaubeeriges Bouquet, dahinter Lakritze und parfümiertem Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Heidelbeerendrops und Veilchen. Am druckvollen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, reifer pflaumigen Extraktsüsse. Im aromatischen lang anhaltenden Finale Walderdbeeren, tiefgründige Mineralik und Szechuanpfeffer, endet mit edler Adstringenz. Der Weinberg liegt auf dem Plateau direkt neben dem Château.
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:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Laroque
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 87/100, WeinWisser 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2048
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1063219

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 87/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2026–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de