1998 Château Simard

St-Emilion AOC

Beschreibung:
Tolles St. Emilionvergnügen aus der Magnumflasche zu einem unschlagbaren Preis.
Degustationsnotiz:
Rubinrot mit aufhellendem Rand. Gereiftes Bouquet mit Shitakepilzen, frischem Waldboden, weissem Pfeffer und getrockneten rote Beeren. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, eleganter Struktur und edler Extraktsüsse. Im aromatischen Finale mit Hagebutten, Malagarosinen und Sandelholz.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Simard
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0521298

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 Simard

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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