



2018 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Ein sicherer Wert aus dem Hause Sichel

Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus den besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, krafftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Ausgebaut in französischen Barriques, passt der Tour des Trois Lunes perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Die Mövenpick-Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

Degustationsnotiz:

Purpur mit rubinroter Mitte. Verführerisches Bouquet mit dunklen Kirschen, edler Cassiswürze und Burley Tabak, dahinter Brombeergelee und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit fein körnigem Extrakt, stützendem Tannin und kräftigen Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerrige Konturen, dunkle Mineralik und Wachholder.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Sichel
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0441418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.