



## 2016 Le Moulin Rose de Malescasse

Haut-Médoc AOC, Second vin du Château Malescasse

Moderner Trinkspaß: ein Bordeaux für Einsteiger

### **Beschreibung:**

Das Château Malescasse liegt in der Gemeinde Lamarque zwischen den Appellationen Margaux und St-Julien. Als Berater ist hier Stéphane Derenoncourt tätig, der unbestritten als einer der besten Weinmacher gilt. Freuen Sie sich auf einen grandiosen Trinkspass.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Komplexes blau- und schwarzbeeriges Bouquet, Brasiltabak und Schokopastillen, dahinter dunkles Edelholz und Holundergelee. Am eleganten Gaumen mit stützendem Tanningerüst, fein körniges Extrakt und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale Wildkirschen gepaart mit edler Cassiswürze und Estragon.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	Maison Austruy
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0887316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Moulin Rose de Malescasse**

Haut-Médoc AOC

Second vin du Château Malescasse

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	49% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.