



2015 Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Direkt ab Château in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ein Bordeaux, der nicht mehr gelagert werden muss? Suchen Sie nicht länger, der Château La Garde verspricht jetzt den größten Genuss. Er stammt von einem der besten Terroirs in Pessac-Léognan und profitiert vom enormen Know-how des Château-Direktors Patrick Jestin.

Degustationsnotiz:

Sattes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Dichtes rot- und blaubeeriges Bouquet mit einer eleganten Kirschnote, dahinter zartes Veilchenparfüm, helle Edelhölzer und dunkler Tabak. Kräftiger, (fast) bulliger Körper mit stützenden Gerbstoffen und reifem Tanningerüst. Im gebündelten Finale mit Wildkirsche, Estragon und fein mürber Adstringenz, der Wein ruht in sich.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château La Garde
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0214715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.