



## 2015 Château Cap de Faugères

La Mouleyre, Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**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:** Côtes de Castillon

**Produzent:** Vignobles Silvio Denz

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0867915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cap de Faugères**

La Mouleyre

Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, Parker 89/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.