



2015 Château d'Escurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Ein fabelhafter Wert aus dem Jahrgang 2015

Beschreibung:

Die Weine aus dem Bordeaux werden häufig mit den Attributen nobel, elegant und wertvoll umschrieben. Der Cru Bourgeois aus dem Château d'Escurac ist der beste Beweis dafür, dass es auch eine exzellente Qualität für kleines Geld aus dem Médoc gibt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, vielschichtig, tolle Würze zeigend, Tabaknoten und viel reife blau- bis schwarzbeerige Früchte. Im Gaumen sehr aromatisch, alles ist am richtigen Ort und die Tannine sind besonders fein ausgefallen.

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:

Médoc

Produzent:

Château d'Escurac

Bewertung(en):

James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20

Herstellung:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2021–2038

Traubensorte(n):

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0185615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Escurac

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2021–2038
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.