



2018 Château Charmail

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Charmeur aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Wie immer ein Wein, den man bedenkenlos kaufen kann!

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: Haut-Médoc

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 93/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 41.2% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 14.6% Cabernet Franc, 11.2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0425318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Charmail

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93/100
Rebsorte(n):	41.2% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 14.6% Cabernet Franc, 11.2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.