



2011 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Der verlockend moderne Bordeaux

Beschreibung:

Einzigartig: Ein Wein aus dem oberen Médoc mit zwei Dritteln Merlot-Anteil! Noch dazu aus einem sehr kleinen Weingut, das zwischen Château Charmail und Château Sociando-Mallet liegt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Feinwürziger Beginn mit Kardamon und schwarzem Pfeffer dahinter Heidelbeeren und duftige Veilchen sowie etwas Mokka, ausladend mit mittlerem Körper und sattem Extrakt. Fein aufrauendes Tannin, gut stützend. Im Finale blaubeerige Frucht und Graphitnoten. Ein Charming-Wine!

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:	Haut-Médoc
Produzent:	Domaine Andron
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 89/100, René Gabriel 18/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0549311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 89/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.