



2020 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Beliebter Bestseller

Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, kräftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Selbstverständlich wurde er in französischen Barriques ausgebaut. Der Tour des Trois Lunes passt perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch, und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Hier gerät selbst Bordeaux-Profi Réne Gabriel ins Schwärmen: «Seit 20 Jahren bin ich jährlich mehrmals in Bordeaux. Und immer wieder erlebe ich hier neue Überraschungen. Der Tour des Trois Lunes gehört für mich zu den schönsten.» Auch unsere Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Sichel
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0441420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.