



2014 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Charming Wine

Beschreibung:

Die Domaine Andron befindet sich an der Grenze zu St-Estéphe und den bekannten Nachbarn Charmail und Sociando-Mallet. Der Kellermeister Sebastien Fontaneau kommt von der Kooperative St-Estéphe und kennt die besten Parzellen der Region und macht auf dem nur 7 Hektaren kleinen Weingut Jahr für Jahr viel «Top Value for your Money!»

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feinwürziger Nasenansatz mit Heidelbeeren, Veilchen und etwas Mokka, ausladend mit mittlerem Druck. Im Gaumen mit sattem Extrakt, zeigt eine schöne Rasse und auch eine interessante Konzentration, wirkt noch etwas aufrauend. Er wird spannend sein diesen Wein weiter zu verfolgen. In der Regel wird daraus ein ziemlicher 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):	René Gabriel 17/20
Herstellung:	13 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Traubensorte(n):	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0549314075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 17/20
Traubensorte(en): 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 13 Monate in 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.