2012 Château Côte de Baleau

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

90 Punkte vom Wine Spectator

Beschreibung:
Einer unserer gefragtesten St-Emilions. Sophie Fourcade hat zusammen mit Berater Michel Rolland hier einen der allerbesten Werte der Appellation geschaffen.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Bouquet, viel Waldbeeren, parfümiert und faszinierend. Saftiger Gaumen, feine Würze, Lakritze und schwarze Kirschen im Extrakt, zeigt generell eine feine Rasse und möglicherweise eine recht frühe Genussreife.
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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Côte de Baleau
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 17/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2017–2029
Rebsorte(n):	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0124412

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Côte de Baleau

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2017–2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de