



## 2016 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Toller Bordeauxspass für jeden Tag

### Beschreibung:

Der Tour des Trois Lunes ist eine kunstvolle Assemblage von perfekten Trauben aus den besten Lagen. Seinen weichen, fülligen Charakter verdankt er dem Merlot. Das würzige, krafftige Rückgrat verleiht ihm der Cabernet Sauvignon. Ausgebaut in französischen Barriques, passt der Tour des Trois Lunes perfekt zu würzigen Gerichten, gegrilltem und gebratenem Fleisch und natürlich zu reifem Hart- und Weichkäse. Die Mövenpick-Kunden haben den Wein längst in ihr Herz geschlossen.

### Degustationsnotiz:

Funkelndes Granat-Rubin. Dichtes blaubeerig, fein würziges Bouquet mit reifen Brombeeren, Cassis, Estragon, dominikanischer Tabak und hellem Edelholz, dahinter schwarzer Pfeffer und dunklen Schokopastillen. Im Gaumen mittlerer Körper, reifes, gut unterlegtes, fein mehliges Tannin, tintige Textur und edler, tabakiger Würze. Im aromatischen Finale Wildkirsche, Earl Grey, Black Kurant und eine edle Arabianote.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Produzent:</b>	Sichel
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0441416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.