



2005 Château Malescasse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

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: Maison Austruy

Bewertung(en):

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0550905

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Malescasse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 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.