



2006 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):

49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer:

0550906

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Malescasse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% 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.