



2012 Château Réaut

Côtes de Bordeaux AOC

Beschreibung:

Kleines Château, das auf einem Plateau an der Garonne liegt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Kompaktes blaubeeriges Bouquet nach Holunder dahinter Schattenmorellen, dominikanischer Tabak und Szechuanpfeffer, mittlere Textur, mit Anklängen an erkaltetem Earl-Greytee, dunkle Edelhölzer und Mokka im Finale

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:	Premières Côtes
Produzent:	SAS Château Réaut
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0814912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Réaut

Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	58% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.