



## 2006 Château Carignan Prima

1ères Côtes de Bordeaux AOC

Purpur. Intensives Heidel- und Brombeerenbouquet. Saftiger, eleganter Gaumen, bleibt schwarzbeerig und weist gut stützende, feine Tannine auf. Junger, aber gleichzeitig auch anspruchsvoller Bordeaux-Spass, unbedingt eine Stunde vor dem Genuss dekantieren.

**Bewertung:** Parker 88/100

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2025

**Traubensorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Winzer:** Château Carignan Terroir & Tradition SAS

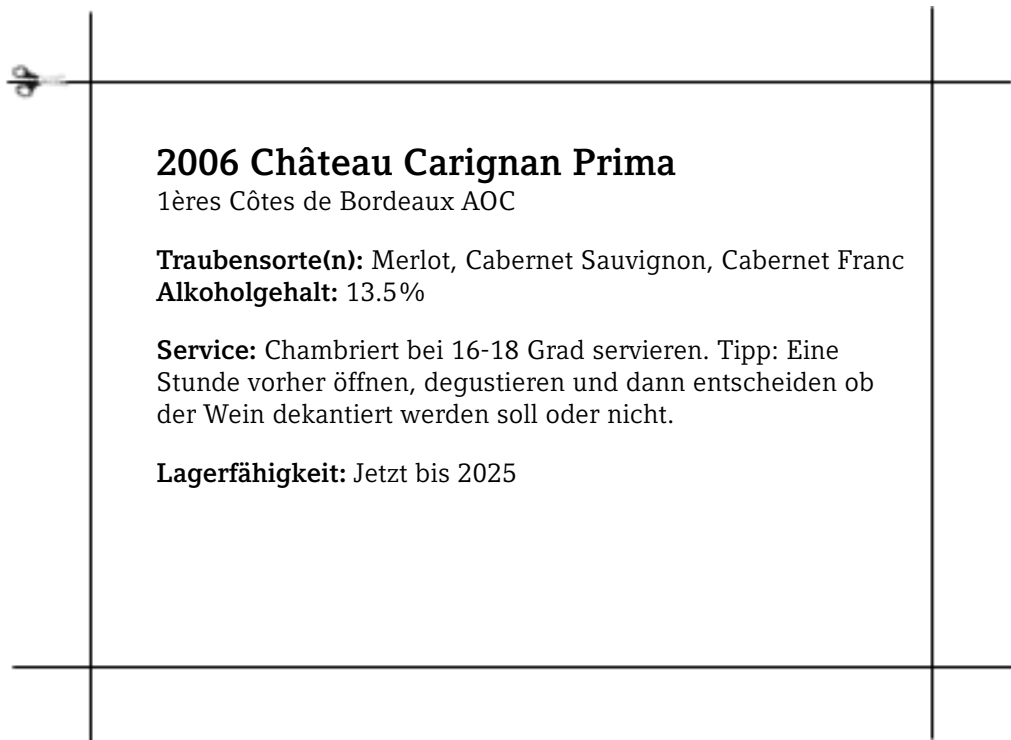
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2006 Château Carignan Prima**  
1ères Côtes de Bordeaux AOC

**Traubensorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2025