



2006 Château Charmail

Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Sehr dunkles Granat mit violetterm Schimmer. Süßes, pflaumiges Bouquet, Schoko-Kokosnoten, Kandis und Sandelholz im Hintergrund. Samtener, cremiger Gaumen, viel Charme, wieder schöne Pflaumentöne, die Gerbstoffe sind geschliffen, der Wein wird früh schon Freude machen.

Bewertung: Wine Spectator 84/100

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt - 2019

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Charmail

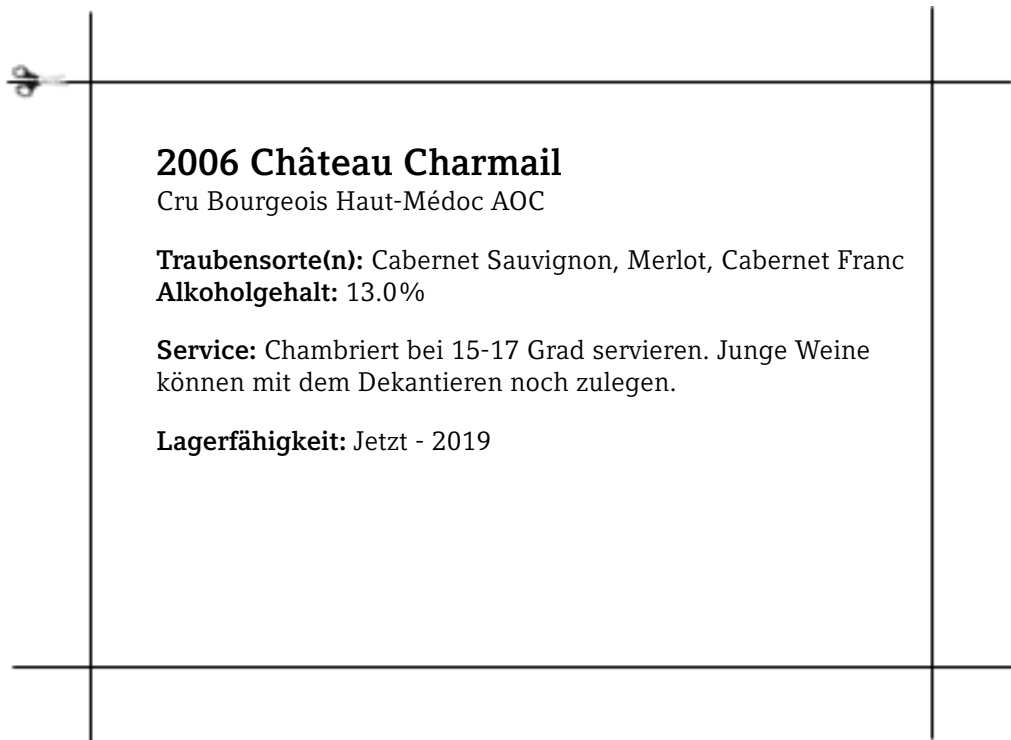
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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 Charmail
Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt - 2019