



2007 Château Côte de Baleau

Grand Cru St-Emilion AOC

Das schmucke Schlösschen ist ein Juwel, sein Rotwein ein Geheimtipp unter Budget-Genießern. Dezent süßes Bouquet; reife Kirschen, Pflaumen, helle Kaffeenote. Auch im Gaumen tolle Frucht, gut stützende Säure, die dem Wein eine ansprechende Länge beschert, zeigt im tabakigen Finale Reserven und wird somit in etwa drei Jahren ersten Genuss bieten.

Bewertung: 17/20 WeinWisser

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

Lagerfähigkeit: 2012 - 2022

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Côte de Baleau

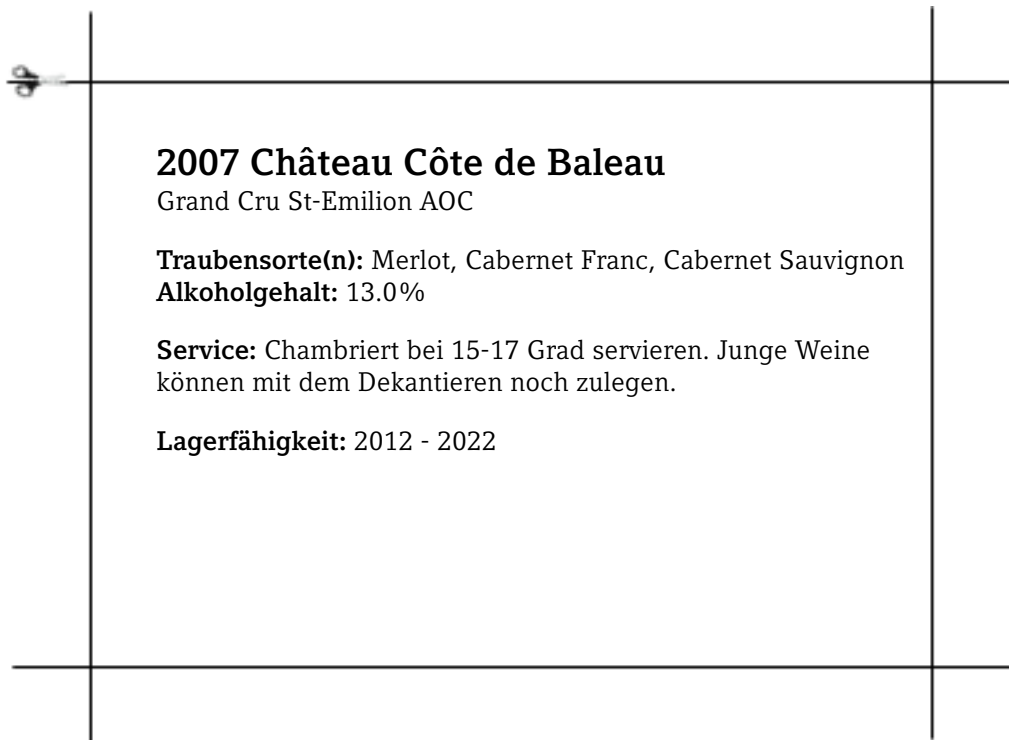
Weintyp: Kräftige Rotweine

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



2007 Château Côte de Baleau
Grand Cru St-Emilion AOC

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

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

Lagerfähigkeit: 2012 - 2022