



2009 Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Sattes Purpur-Granat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Amarenakirschenbouquet, Red Currant und ein Hauch Rosinen darin, eine wunderbare, warme Süsse in der Nase zeigend, fast schon berauschend. Malziger Gaumen, füllig mit viel samtenem Charme. Sexy St. Emilion.

Bewertung: Wine Spectator 91-94/100

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: 2012–2022

Alkoholgehalt: 14.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Haut-Simard

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



2009 Château Haut-Simard
St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

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: 2012–2022