



2009 Château La Garricq

Moulis-en-Médoc AOC

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Maulbeerenbouquet, wunderschöne, zarte, röstige Kaffeesüsse im Hintergrund, eine feine Komplexität in der Nase zeigend. Cremiger, feinsten Gaumen mit einer delikaten Opulenz, viel schwarze Kirschen.

Bewertung: WeinWisser 18/20

Herstellung: Leider mit 13'5000 Flaschen eine sehr kleine Produktion für einen so toll gelungenen Moulis-Wein.

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

Lagerfähigkeit: 2014-2028

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château le Garricq

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



2009 Château La Garricq
Moulis-en-Médoc AOC

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Alkoholgehalt: 14.0%

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

Lagerfähigkeit: 2014-2028