



2006 Château Le Boscq

Cru Bourgeois St-Estèphe AOC

Sehr dunkles Granat mit lila Schimmer. Würziges Bouquet, oben blaubeerig mit reifer Frucht, unten schwarze Pfefferkörner und Tabak. Im Gaumen wie immer mit sehr viel Frühcharme, Brombeertouch, Black Currant, wieder eine schöne schwarze Würze darunter, Lakritze im Innern für einmal nicht nur Charmebolzen sondern auch richtiger Saint Estèphe vom Charakter her. Verlangt nach etwas mehr Flaschenreife als sonst.

Bewertung: Wein Wisser 18/20

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

Lagerfähigkeit: 2014 - 2028

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château le Boscq

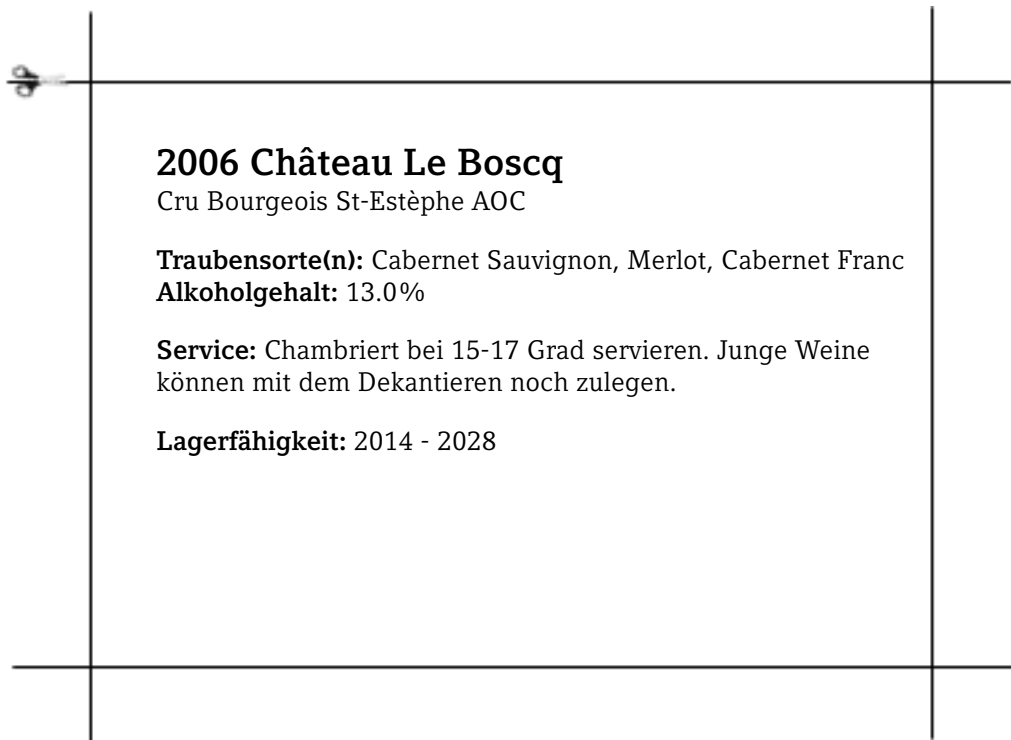
Weintyp: Kräftige Rotweine

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 Le Boscq
Cru Bourgeois St-Estèphe 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: 2014 - 2028