



2009 Château Montfollet

Blaye AOC

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Holunder- und Brombeerenbouquet, fast rahmig im Ansatz. Samtener Gaumen, veloursartige Textur, gebündeltes, langes Schokofinale.

Bewertung: Wine Spectator 87-90/100

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

Lagerfähigkeit: 2012-2020

Traubensorte(n): Merlot, Malbec

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Montfollet

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 Montfollet
Blaye AOC

Traubensorte(n): Merlot, Malbec
Alkoholgehalt: 15.0%

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

Lagerfähigkeit: 2012-2020