



2004 Château de Carles

Fronsac AOC

Dunkles Rubinrot. Schwarzbeeriger, feingliedriger Beginn, danach wunderschöne Würze: Zedern, Kräuter, Kaffee & Pfeffer. Samtiger Gaumen mit edlen Tanninen. Im Abgang Holunder und Black Kurant sowie ein Hauch von Bitterschokolade.

Bewertung: Score 16/20

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château de Carles

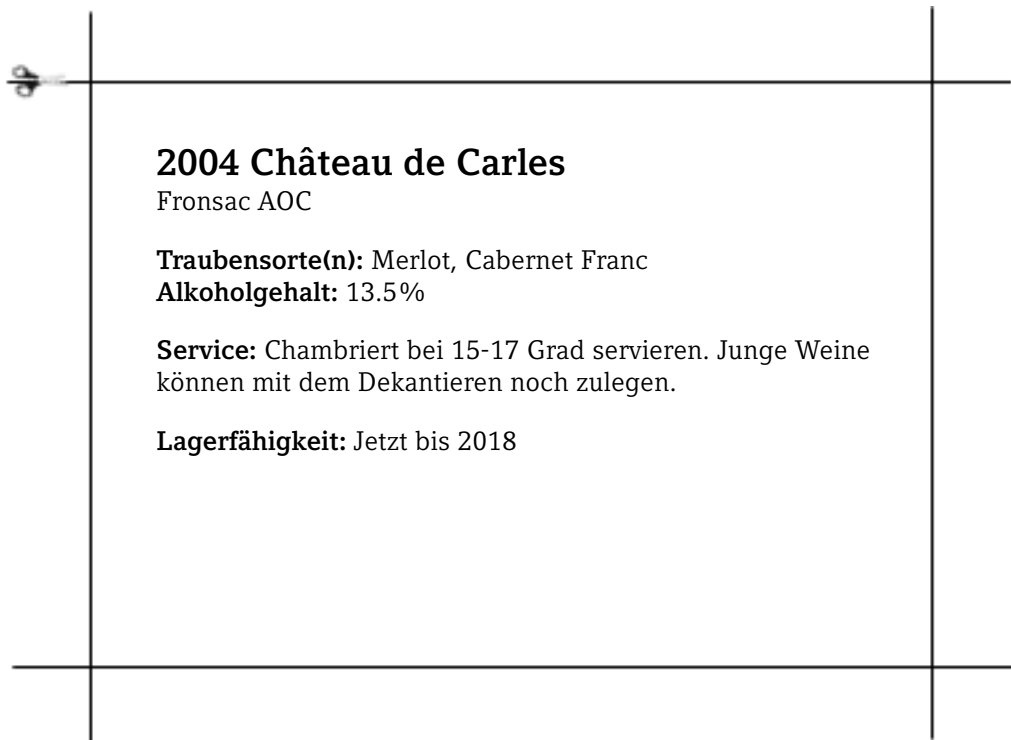
Weintyp: Kräftige Rotweine

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



2004 Château de Carles
Fronsac AOC

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018