



2009 L'Inclassable

Cru Bourgeois Médoc AOC Lafon-Fauchey

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Maulbeeren- und Cassisbouquet, schwarze Hölzer, Szechuanpfefferkörner, Lakritze, zeigt viel Tiefe im Ansatz. Im Gaumen viel Volumen zeigend, dadurch wirken die recht massiven Tannine für einmal schon zu Beginn weg etwas angerundet, extreme Konzentration im langen Finale.

Bewertung: WeinWisser 18/20

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

Lagerfähigkeit: 2016 - 2028

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: SCEA Vignobles Rémy Fauchey

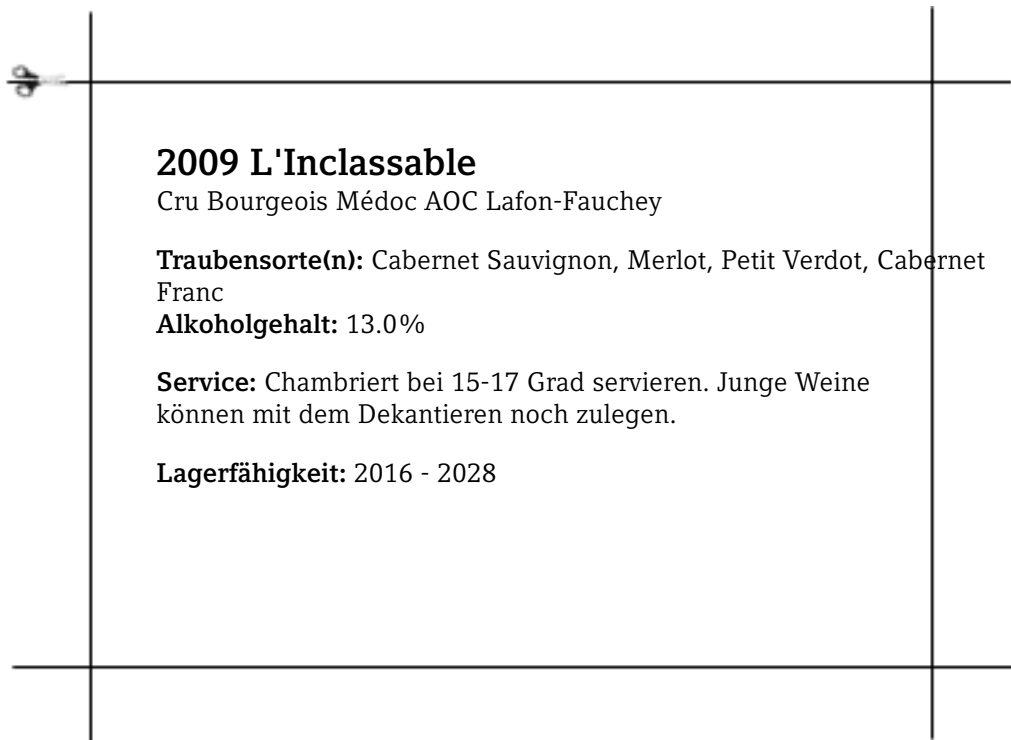
Weintyp: Kräftige Rotweine

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 L'Inclassable
Cru Bourgeois Médoc AOC Lafon-Fauchey

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

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Lagerfähigkeit: 2016 - 2028