



Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Anspruchsvoller Pessac – so gut wie 2005!

Beschreibung:

Das legendäre Bordelaiser Handelshaus Dourthe Frères hat 1990 einen Glücksgriff getan, als es sein Portfolio mit dem Château La Garde ergänzte. Eines der besten Terroirs in Pessac-Le

ognan und das Knowhow von Direktor Patrick Jestin sind bis heute ein Garant für ausserordentliche Qualität. Mit dem 2016er hat das Château eine wahre Perle geschaffen, die dank hohem Merlot-Anteil von 47% schon bald für Hochgenuss sorgen wird. Grandios.

Aromenprofil:

Sattes Granat mit violetterm Rand. Duftige Veilchen, dahinter kompaktes, schwarzbeerriges Bouquet. Am kräftigen Körper mit reifem, süssem Extrakt und bereits abgerundeten Tanninen. Endet auf einen Korb von blauen Beeren im Rückaroma, bleibt rassig bis ins lange Finale. Anspruchsvoller Pessac für jeden Tag! So gut wie 2005!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0214716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.