



## Château d'Escurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Eine Cru-Bourgeois-Benchmark

### Beschreibung:

Die Weine aus dem Bordeaux werden häufig mit den Attributen nobel, elegant und wertvoll umschrieben. Der Cru Bourgeois aus dem Château d'Escurac ist der beste Beweis dafür, dass es auch eine exzellente Qualität für kleines Geld aus dem Médoc gibt.

### Aromenprofil:

Sattes Purpur mit lila Rand. Was für ein Parfüm nach Veilchen und reifen Waldbeeren! Dahinter Kirschtobak und Cassisdrops. Im fülligen Gaumen mit saftiger Textur, anregenden und hochreifen Tanninen. Kann nahtlos an den Vorjahrgang anschliessen.

### 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:** Médoc

**Produzent:** Médoc AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0185618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château d'Escurac

Cru Bourgeois  
Médoc AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13%<br>Petit Verdot, 1% Cabernet Franc                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 15 bis 17°C. |