



Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Moulis

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 1081811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.