



Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Granat mit Purpur-Reflexen. Konfitürliches Bouquet, wirkt noch verschlossen. Im Gaumen eine gewisse Härte, wirkt aber kompakt und zeigt Potential.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0356295

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.