



Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Feingliedriges Bouquet, Kirschen und süsse, rote Pflaumen, zarte Milkschokonoten, frisch geschnittene Champignons. Saftiger Gaumen, weiche Säure, die Frucht wirkt dezent kompottig, mittlerer Druck. Wie immer eher ein Mauerblümchen, welches nicht unbedingt auffallen will.

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: 14.0%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 17/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.