



## Château Chasse-Spleen

Cru Bourgeois, Moulis AOC

### Beschreibung:

#### Aromenprofil:

Sattes, tiefes Purpur. Intensives, dichtes Kirschenbouquet, Amarenanoten, reife Frucht. Im Gaumen Rumtöne, wiederum reife Frucht, Kaffee und eine herrliche Süsse, toller Chasse-Spleen.

#### 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:** Moulis

**Produzent:** Moulis AOC

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472296

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Chasse-Spleen

Cru Bourgeois  
Moulis AOC

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