



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Beschreibung:

An einen hervorragend gereiften 1er Grand Cru Classé heranzukommen ist nicht einfach. Bei Château La Gaffelière ist es uns gelungen, der Schatzkammer des Schlosses ein kleines Kontingent 2003er zu entlocken.

Aromenprofil:

Funkelndes Rubingranat. Intensives schwarzbeeriges Bouquet nach Holunder und Maulbeeren dahinter frisch gegerbtem Leder, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Schattenmorellen, Preiselbeeren, Wachholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe.

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 kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 12.5%

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

Artikelnummer: 0473890

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.