



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Granat-Purpur, feiner Rand. Erotisches Bouquet, die Frucht ist voller Süsse und von den Barriques her duftet es nach Kokos und Vanille, feine Zedernoten. Ein Mund voll Wein, burgundisch, cremig, weich mit Amarena- und Rotkirschennoten, schöne Länge.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

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

Artikelnummer: 0562595

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.