MÖVENPICK
WEIN

Château Ferrand Lartigue

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:
Extrem dunkles, tiefes Violett. Volles, reifes Brombeerenbouquet, tintige Würze und nobles Holz (Palisandertouch); sehr gradlinig. Im Gaumen intensive Tannine, die noch etwas vordergründig und kernig wirken, pfeffriges Extrakt, viel Muskeln und eine sportlich pfeffrige Struktur, intensiver Nachhall; zeigt eine fast unlogische Konzentration und ein damit auch seltenes Potential für einen 2001er St. Emilion. Kann noch zulegen, wenn er alles richtig verpackt.

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-Emilion & Satellites
Produzent: St-Emilion AOC
Alkoholgehalt: 13.5%
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer: 0563395

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrand Lartigue

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch