



Château Monbousquet

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Aromenprofil:

Sehr tiefes Purpur mit violetten und rubinen Reflexen. In der Nase ein Gewaltpaket von sehr reifen Beeren, Dörrfeigen, Amarenakirschen und süsse Edelholznoten. Im Gaumen nicht so hart wie sonst in seiner Jugendphase, die Gerbstoffe sind fett, ja fast mollig und geben dem sehr konzentrierten Wein viel burgundischen Charme.

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: 12.5%

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

Artikelnummer: 0564995

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Monbousquet

Grand Cru
St-Emilion AOC

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