



Château Rouget

Pomerol AOC

Ein gesuchter Château-Reserve

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dunkles Purpurgranat mit satter Mitte und lila Reflexen. Intensiver Waldbeercocktail, konzentriert, mit Röst- und Malznoten unterlegt. Am Gaumen mit fülligem Extrakt, und dank des reifen Tanningerüsts mit grossen Reserven ausgestattet. Im aromatischen Finale mit Alpenheidelbeeren und Walderdbeergelee im intensiven Rückaroma. Hat mich noch nie derart auf einer Primeurs-Verkostung bezaubert.

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: Pomerol

Artikelnummer: 0476315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft: Frankreich

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