



La Réserve de Gilles

Pauillac AOC

Exklusive Entdeckung aus Pauillac

Beschreibung:

Auch in einer so renommierten Appellation wie Pauillac lassen sich gelegentlich noch echte Entdeckungen machen. La Réserve de Gilles ist einer jener seltenen Geheimtipps, die klassischen Bordeaux-Genuss zu einem erstaunlich attraktiven Preis ermöglichen. Der Wein stammt aus einem hervorragenden Jahrgang und vereint alles, was einen typischen Pauillac auszeichnet: Cassisfrucht, Struktur, Frische und Finesse. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc reifte neun Monate in französischen Barriques und präsentiert sich bereits heute harmonisch und zugänglich. Gleichzeitig besitzt La Réserve de Gilles genügend Tiefe und Struktur für eine positive Entwicklung über viele Jahre hinweg.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 1458220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve de Gilles

Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.